N°6
avril > juin 2010
3€80

lecoq gourmand

Le meilleur de la France

LES GRANDES SIGNATURES DE LA GASTRONOMIE

TOP CHEF
la mascarade

HUITRES
la menace

VINS
les mariages impossibles

LA BRETAGNE COMME ON L'AIME

SON PARIS-BREST
LES BONNES TABLES
À NANTES ET À BREST




TERRE DE HAUTE CULTURE…
…AU JARDIN EXTRAORDINAIRE
HAUTE CULTURE
Sauvion
CHATEAU DU CLÉRAY
MUSCADET SÈVRE ET MAINE
APPELLATION MUSCADET SÈVRE ET MAINE CONTRÔLÉE
SUR LIE
CHATEAU DU CLÉRAY - SAUVION, "ÉOLIE", VALLET (L.A.) FRANCE
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
PRODUIT DE FRANCE
SAUVION
EN EXCLUSIVITÉ POUR LA RESTAURATION - CHÂTEAU DU CLÉRAY - SAUVION EN ÉOLIE
BP 79453 - 44194 Vallet Cedex - FRANCE / Tél. 33(0)2 40 36 22 55
sauvion@sauvion.fr / www.sauvion.fr
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
fbcp.com - Photos GCF Exclusif

SOMMAIRE *n°6*



p.28
La Bretagne gourmande



p.18
Olivier Bellin



p.24
Huîtres : la menace



p.62
Le cidre breton

p.34
Brest : notre guide





BRUNO LECOQ
Directeur de la publication

EDITO

Une médaille pour les gastronomes !

Dans cette Europe qui nous horripile lorsqu'elle entend légiférer sur nos traditions et nos particularismes locaux, les régions jouent un rôle de rempart essentiel. Mieux que la nation et ses questions identitaires d'un autre temps ne devrait-on pas parler aujourd'hui de citoyenneté ?, la région est, en effet, une entité idéale qui permet à chacun de trouver racines et repères.
En matière de gastronomie, c'est une évidence. Le terroir, les spécialités, les us et coutumes, différents d'un bout à l'autre de la France et l'on ne régale pas tout à fait de la même façon du côté des Pyrénées que dans la région de Lille. Il suffit de faire le tour des marchés pour s'en rendre compte, de suivre le calendrier des fêtes locales (la Glorieuse de Bresse à Montrevel-en-Bresse, la Foire au jambon à Bayonne, les différents marchés aux truffes…) pour toucher cette réalité du doigt. Cela peut paraître folklorique, désuet, mais ça ne l'est pas. Ce n'est pas davantage une affaire de génération : c'est une affaire de cœur. Les Français aiment par-dessus tout leur terroir, leur région et c'est grâce à cet amour que nos spécialités survivent à toutes les tentatives d'uniformisation.

La Bretagne, région à laquelle nous consacrons une grande partie de ce numéro, en est un très bel exemple. Ici la pizza n'a pas encore supplanté les crêpes et galettes et, de Plougastel en passant par Roscoff ou Guérande, les produits affichent leur origine. Au-delà de la tradition : la traçabilité doit jouer un rôle important dans cet engouement qui est une chance formidable pour tous les producteurs, petits ou grands, qui se donnent la peine de faire bien et bon. Et puis comme pour le vin et ses appellations, il y a une formidable richesse gustative - liée au terroir - à redécouvrir sans cesse. Un Reblochon produira toujours plus de sensations qu'une part de Boursin. L'amateur aura du plaisir à distinguer les nuances de saveurs entre le fromage issu du lait de vaches qui pâturent en liberté l'été dans les alpages à plus de 1000 mètres d'altitude et celui produit en hiver. Dernier maillon d'une chaîne qui fait de notre gastronomie une véritable culture, le gastronome - terme bizarre - est en quelque sorte le défenseur de l'identité régionale et de la biodiversité de nos terroirs. On devrait lui inventer une médaille !

Au chapitre des mauvaises habitudes qui m'insupportent et se révèlent symptomatiques d'un manque d'éducation généralisé : les sièges à positions réglables dans les avions. Je suis surpris qu'aucun humoriste ne se soit emparé de cette thématique. Car, ce qui est possible sans gêner personne en classe affaires, devient vite un véritable supplice en classe éco. Déjà compressé dans un espace minimum tout juste supportable, il faut être sacrément résigné, pour ne pas hurler lorsque le passager qui vous devance décide de prendre ses aises en abaissant son dossier en position maximum… Perdre ainsi 40% de son espace vital est insupportable non seulement pour le principe - le passager qui vous oppresse fait comme si vous n'existiez pas ! - mais aussi pour les genoux et la simple lecture d'un magazine vous transforme en contorsioniste. Il suffit, me direz-vous, d'en faire autant pour récupérer l'espace volé. Mais est-ce la solution ? Les compagnies aériennes pourraient-elles une fois pour toute imposer un code de bonne conduite ? Qu'elles décident de bloquer leurs sièges en position assise, ou qu'elles interdisent la moindre manipulation des fauteuils lorsque la place arrière est occupée… Mais qu'elles fassent quelque chose ! Tout le monde y gagnerait et les goujats qui se répandent en classe éco seraient peut-être davantage tentés de casser leur tirelire pour s'offrir une place en classe supérieure.

Bruno Lecoq


GEORGES
DUBŒUF
2008
GEORGES DUBŒUF
BEAUJOLAIS-VILLAGES
GEORGES DUBŒUF
BROUILLY



> Périco Légasse

Chroniqueur à *Marianne*, Périco Légasse s'engage sans prendre de gants. Il a regardé pour vous l'émission «Top Chef» sur M6 et nous écrit tout le mal qu'il pense de ce nouveau divertissement qu'il juge indigne et ridicule.



> Gilles Pudlowski

Journaliste au *Point* et auteur de différents guides qui portent son nom, Gilles Pudlowski connaît la France comme personne. Il s'est intéressé pour ce numéro aux produits de la Bretagne gourmande. Une promenade savoureuse à suivre les papilles aux aguets.



> Jean-Claude Ribaut

Chroniqueur pour le quotidien *Le Monde*, Jean-Claude Ribaut revient avec précision sur les multiples questions que posent l'avenir de l'huître née en mer. Est-elle réellement menacée comme on le dit ? Pourquoi ? Son analyse experte mérite toute votre attention.

> Roland Zémour



Dénicheur d'adresses gourmandes pour *Télérama*, Roland Zémour s'est rendu pour vous à Nantes, à la recherche des meilleures tables et des meilleurs commerces de bouche. Sa moisson, riche en bonnes surprises à prix sages, nous a permis de découvrir de multiples nouveaux talents.

> Isabelle Forêt

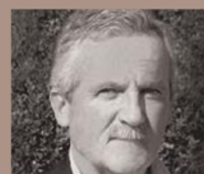


Spécialiste du vin au féminin, Isabelle Forêt est avant tout une excellente dégustatrice. Nous lui avons demandé de passer en revue tous les produits réputés difficiles à marier avec le vin et de nous faire des propositions. Un exercice de style passionnant.



> Michel Dovaz

Auteur de nombreux ouvrages sur le vin, Michel Dovaz explore dans sa nouvelle chronique la législation viticole européenne. Une analyse précise qui permet de mettre l'accent sur un nombre important de contradictions et de mieux comprendre l'origine de certaines décisions…



> Jean-Jacques Depaulis

Ex-journaliste à *Nice-Matin*, auteur d'un livre passionnant sur les nouveaux milliardaires russes, Jean-Jacques Depaulis a remonté le fil de l'histoire pour nous raconter celle d'un dessert emblématique. Entre course de vélo et crème pâtissière pralinée le Paris-Brest n'aura plus de secret pour vous !



> Paul Wermus

Fidèle à lui-même, le chroniqueur de *France 3*, *Europe1*, *France-Soir*, *VSD* n'hésite jamais une seconde lorsqu'il s'agit de dénoncer des impostures. Que l'on soit d'accord ou pas avec lui, sa nouvelle carte blanche est une cassolette de petites vacheries à déguster sans modération.



> Valérie Faust

Chroniqueuse gastronomique du *TV Magazine*, Valérie Faust est la rédactrice en chef de ce magazine. Paris est son territoire de prédilection et les nouvelles adresses « franco-françaises » qu'elle vous propose de découvrir dans ce numéro ont toutes été testées avec rigueur. Suivez-la sans hésitation.



> Albert Nahmias

Après une carte postale d'un New York écolo, c'est un portrait gourmand de Washington que nous envoie Albert Nahmias, américanophile reconnu et merveilleusement informé. Un portrait qui confirme la prédominance de la gastronomie française à l'étranger.

LE GALL : LES SECRETS D'UN GRAND BEURRE GASTRONOMIQUE

Récompensée par deux médailles d'or au Concours général agricole 2010, pour son beurre de baratte demi-sel au lait cru et son moulé tradition beurre de baratte demi-sel, la laiterie Le Gall a démontré une nouvelle fois l'excellence de son savoir-faire.



Fabriqué à partir de crèmes sélectionnées, lentement maturées et n'ayant subi aucun traitement thermique, le beurre de baratte cru demi-sel Le Gall fait partie de ces produits authentiques qu'apprécient les connaisseurs. 100% naturel, sans colorant ni conservateur, ce produit de terroir met en valeur la saveur du vrai beurre breton d'autrefois. La médaille d'or qui lui a été remise lors du dernier Concours général agricole est une récompense qui parle d'elle-même : elle met à l'honneur un savoir-faire et les hommes qui le perpétuent… depuis 98 ans !

Authenticité et terroir

La tradition, c'est sans aucun doute un des mots clés de la philosophie qui anime depuis 1923 cette laiterie bretonne créée par Jean-Marie Le Gall à Quimper, au cœur de la Cornouaille. Des sous-sols de sa boulangerie quimpéroise, où ce professionnel passionné conservait les œufs et le beurre avant de les expédier à Paris, jusqu'à aujourd'hui - l'entreprise fait désormais partie du groupe familial SILL -, le respect des valeurs d'authenticité et de terroir est resté le même. Dans des locaux qui répondent aujourd'hui aux normes les plus exigeantes, le beurre est toujours fabriqué de manière traditionnelle avec un barattage à l'ancienne assuré par des maîtres beurriers formés par les meilleurs professionnels.

Les meilleures fermes locales

On ne le dit pas assez, mais des heures de savoir-faire sont nécessaires pour réaliser un beurre d'exception dans le respect de la tradition. Tout commence par la sélection soignée des fermes et c'est pourquoi Le Gall choisit ses laits dans les meilleures fermes locales afin de pouvoir garantir un produit savoureux et authentique. Pour plus de fraîcheur et de qualité, le lait est aussitôt travaillé et c'est dès ce stade qu'une parfaite maîtrise du métier (de la maturation au barattage) s'impose.



Chez Le Gall, elle peut s'appuyer sur une logistique efficace, une traçabilité parfaite qui sont ici des atouts majeurs. Dans le même esprit, Le Gall s'est tout naturellement engagé dans la production biologique dès 1992 en créant la marque Grandeur Nature qui présente une gamme de produits laitiers issus de l'agriculture biologique préservant la nature et permet la reconquête de la qualité de l'eau, des sols et de l'air. Au-delà de cette orientation bio, la Laiterie Le Gall s'est engagée dans un plan de progrès continu du développement durable (tri, gestion énergétique, écoconception des emballages, réduction de consommations d'eau...) L'engagement qualité passe également par la préservation de l'environnement. En effet, la réduction des déchets à la source, le tri sélectif, la maîtrise des consommations d'eau et d'énergie constituent des actes citoyens qui font partie de la gestion quotidienne du groupe : preuve de cette démarche écologique, Le Gall a supprimé en septembre dernier les cartonnettes de ses beurres de tradition moulés 250 grammes.

CONTACT COMMERCIAL :
M.Frédérick Bourget
frederick.bourget@sill.fr

Laiterie Le Gall, ch. de Kergall
29556 Quimper cedex 9.
Tél. : 02 98 64 72 10
Fax. : 02 98 52 22 89
www.laiterie-legall.com



> Le Bessin d'Olivier Barbarin

A l'invitation de « Ca bouge dans ma cuisine », atelier-épicerie installé dans le centre historique de Bayeux, nous avons choisi de participer à un cours de cuisine avec le jeune chef étoilé du Château d'Audrieu , Olivier Barbarin.

Pour cette expérience gourmande, nous avions demandé au chef de mettre avant les produits phares du Bessin, région touristique qui couvre les plages du Débarquement et la ville de Bayeux et attire chaque année deux millions de visiteurs. C'est dans une atmosphère conviviale, adaptée aux amoureux de la bonne chère et des beaux produits, que nous avons pu travailler les poissons de chez M. Barthelemy, pêcheur, et M. Jeanne, mareyeur à Port-en-Bessin : des Saint Jacques, bien sûr, mais aussi un lieu jaune très intéressant qui prospère dans les nombreuses épaves de la côte, que nous avons préparé à la plancha. La viande provenait de chez M. Marie, boucher à Bayeux, qui choisit ses bêtes sur pied dans un périmètre de 20 km autour de la ville. Le chef nous avait également apporté des fromages normands d'Isigny grand cru laitier du Bessin, affinés par M. Bordier à Saint Malo. Nous avons participé à toutes les étapes de réalisation des recettes proposées : de l'ouverture des huitres (Gillardeau) et des Saint Jacques, à la préparation du Carpaccio, la cuisson au beurre de la côte de veau, des endives caramélisées au miel et coriandre, servies avec le lieu jaune. Pédagogue, passionné et patient, Olivier Barbarin nous a montré quelques-uns de ses tournemains, notamment en ce qui concerne la cuisson des poissons et des viandes, mais aussi sur des saveurs nouvelles comme la dégustation d'huîtres avec différents citrons, le tout sous l'œil bienveillant de Christine, la maitresse des lieux. Le moment de la dégustation fut à la hauteur de la qualité des produits travaillés. On comprend le succès grandissant de ces cours : l'expérience est à recommander.

Cours de cuisine de 15 à 45 €, dégustation comprise.
Info: www.cabougedansmacuisine.com et www.bessin-normandie.com



> Vinifilles : elles promettent !

Elles sont une vingtaine de vigneronnes battantes, à la tête de domaines représentant les différentes appellations régionales du Languedoc Roussillon. Bien décidées à mettre leurs énergies et leurs espoirs en commun pour promouvoir leur terroir, leurs cépages et leurs vins, elles se sont regroupées dans l'association Vinifilles pour faire front aux détracteurs qui diabolisent le vin et pouvoir se donner les moyens d'avoir « un jugement neuf et critique sur le monde avec le moins de concessions possibles afin d'être constructives dans l'avenir pour changer les choses. » Eh bé !

contact@vinifilles.fr - www.vinifilles.fr

> Une femme pour les Côtes de Bordeaux

Félicitations à Audrey Bourolleau qui accède au poste de directrice de l'Union des côtes de Bordeaux, réunissant sous une même bannière les AOC Côtes de Blaye, Côtes de Castillon, Premières Côtes de Bordeaux et Côtes de Francs… soit un sixième de la production des vins du bordelais. Charmante, dynamique, Audrey doit cette jolie promotion à son talent et son expérience. Bénéficiant d'une excellente réputation en tant que chef de produits chez Baron Philippe de Rothschild et plusieurs autres grandes maisons dans la distribution, elle aura pour mission de favoriser le développement des marchés à l'Export et la mise en pratique d'une nouvelle lisibilité pour cette appellation.



> Yannick Alleno préface *Lord of burger*

Enfant de la génération Gotlib, Yannick Alleno (Le Meurice) ne s'est pas fait prier lorsqu'on lui a demandé de préfacer *Lord of burger* , une BD qui, sous couvert d'aventure et d'humour, fait preuve d'une belle pédagogie culinaire. Une intrigue originale, un dessin parfait : cet album qui dévoile les coulisses d'un restaurant gastronomique avec un sens du détail étonnant est un véritable petit chef d'œuvre. A découvrir sans tarder et à offrir à tous les passionnés de gastronomie et de BD.
Ed Glénat



Lenôtre à Mougins

Le footballeur Patrick Vieira, propriétaire du Park à Mougins (Alpes Maritimes), a confié les clés de ce domaine prestigieux au groupe Lenôtre pour en faire un haut lieu de manifestations sur la Côte d'Azur. Idéalement situé sur la commune de Mougins, le domaine du Park, qui s'étend sur près de 18.000 m2 de jardins, abrite bassins, fontaines et un théâtre antique. Les espaces de réception peuvent accueillir jusqu'à 2000 personnes pour des dîners de gala, réceptions ou mariages. Une nouveau lieu de fête est né !



Les chefs de la Kermesse aux poissons. (photo Patrick Flet)



Jacques Chibois

^ Les soirées de la Bastide

Idéalement située à Grasse (06), la merveilleuse Bastide Saint-Antoine de Jacques Chibois poursuit sa programmation de soirées à thème. A ne pas manquer le jeudi 22 avril : « Au Paradis des Saveurs, les Morilles vous attendent ». Au menu (170 € boissons comprises), pas moins de sept plats parmi lesquels une tarte fine de morilles sur ses asperges truffées et une sole aux amandes grillées, fondue d'artichauts aux morilles dans son jus. A noter également, pour le 6 mai, une soirée intitulée « La Chance, la Magie de l'Emotion aux Grands Bordeaux ».

Tél. : 04.93.70.94.94
www.jacques-chibois.com

^ Théoule-sur-mer aime le poisson

Le millésime 2010 de la treiziéme Kermesse aux poissons de Théoule-sur-mer (06) aura vu augmenter le nombre de restaurateurs jouant le jeu des menus « Kermesse » en 8 services (2 entrées froides, 2 entrées chaudes, 2 plats, fromage et dessert), le tout dans une formule vin, café et services compris pour un prix défiant toute concurrence: de 40 à 65 €. Mais surtout, l'ancien chef de « L'Etoile des Mers », formé par Stéphane Raimbault à « L'Oasis » de La Napoule, est venu grossir les rangs de ces restaurateurs en s'installant à son compte depuis le 1er février dernier à quelques pas de là : dans la fameuse « Auberge du Père Pascal », tenue pendant de nombreuses années par les frères Cozzollino. Rebaptisée « Jilali.B », cette toute nouvelle enseigne semble très prometteuse.



< Vacances en troc

Ce n'était pas une mode passagère, les Français sont désormais les champions du monde du troc de maison pendant les vacances. Chaque année, en effet, de plus en plus de Français sont séduits par le troc de maisons pendant les vacances. En 2010, proportionnellement au nombre d'habitants, la France est même montée sur la première marche du podium. Les Français sont désormais champions du monde de ce troc du voyage pourtant conçu par les Anglo-Saxons. A vérifier sur le site *www.trocmaison.com*, version en français du premier réseau mondial de sites d'échanges.

www.homeexchange.com

Un nouveau guide pour Les Grandes Tables du Monde >



Un graphisme épuré et une iconographie plus riche sont la marque de fabrique du guide 2010 des Grandes Tables du Monde, Tradition et Qualité. Forte de 144 membres répartis dans 23 pays et, désormais sur 4 continents avec un nouveau membre venu d'Australie, cette association prestigieuse présidée par Marc Haeberlin (dont le logo est un coq dessiné par Jean Cocteau) propose -en parallèle et en remplacement de la version poche du guide- une application Iphone téléchargeable gratuitement.

www.lesgrandestablesdumonde.com

Concarneau

Les belles assiettes de Valérie Le Roux >





Native de Quimper, Valérie Le Roux a installé son atelier à Concarneau, à quelques pas de la plage.

Plasticienne parce qu'il est vraiment difficile de la ranger dans une seule case, Valérie Le Roux a la modestie joyeuse des vrais artistes. Mais qu'elle touche à la céramique, à la faïence, au dessin,à la sculpture ou à la peinture, c'est toujours le même univers heureux, coloré et inspiré que cette créatrice de talent imprime sur la matière. On aime lorsqu'elle s'intéresse aux arts de la table et transforme un service à thé ou une assiette en une pièce unique agrémentée de motifs (rayures, carreaux…) ou de poissons, de crustacés, de coquillages. L'harmonie des couleurs est toujours au rendez-vous et le trait évoque l'enfance et la gourmandise avec beaucoup d'élégance. A découvrir aussi sa réinterprétation des grands classiques de la faïence de Quimper des années 30. A découvrir, enfin, les assiettes en série très limitée que Valérie a accepté de réaliser pour nos Coups de Cœur bretons 2010. De passage à Concarneau, n'hésitez pas à visiter cet atelier qui vous permet d'accéder par ailleurs une crêperie réputée.

4 rue Dugay-Trouin 29900 Concarneau.
Tél. : 02 98 50 82 13 www.valerieleroux.com

Question de droit



Maître Bernet, avocat au Barreau de Paris, répond à toutes les questions de droit que vous lui posez. Adressez-lui vos questions par mail à l'adresse suivante : lecoqgourmand@orange.fr

Un hôtel restaurant peut-il obliger les clients de l'hôtel à prendre le petit déjeuner ? (M. J-L. N, Perpignan)

Non, le petit-déjeuner ou la demi-pension (nuit + 1 repas) ne peut être imposé. L'article L 122-1 du Code de la consommation prévoit qu'il est interdit de subordonner la prestation d'un service à celle d'un autre service ou à l'achat d'un produit. Les tribunaux en ont déduit que le fait d'imposer le petit déjeuner ou la demi-pension constitue une subordination de vente. Cette pratique est sanctionnée par une contravention de cinquième classe (1500 €).



Restau-Théâtre

> *Je l'aimais* à l'Atelier

Daniel Demoustier est allé voir « Je l'aimais » au Théâtre de l'Atelier, à Paris.

Mise en scène par Patrice Leconte au Théâtre de l'Atelier (Paris 18e), *Je l'aimais*, d'Anna Gavalda, réunit une belle affiche avec Gérard Darmon, Irène Jacob et Noémie Kocher. Cette pièce raconte l'histoire d'un homme d'environ 60 ans, qui se retrouve seul dans sa maison de campagne, avec sa belle-fille « larguée » par son fils. Des mots, des non-dits et puis les morceaux éparpillés se rassemblent… Dans les romans d'Anna Gavalda, il y a toujours un élément qui nous concerne, aussi, le mérite de la mise en scène de Patrice Leconte, toute en économie de geste superflu, s'applique à laisser la belle place au texte. La voir pour la performance de Gérard Darmon dont la pudeur trouve matière à s'épanouir dans ce personnage discret qui ose avouer un secret. Si Irène Jacob semblait encore chercher son personnage le jour de notre visite, Noémie Kocher créait la surprise… très positive.

Théâtre de l'Atelier. 1 place Charles Dullin 75018 Paris Places de 8 à 39 €. A 21h, durée de la pièce : 1h30.



L'après-spectacle

Pour suivre cette pièce nous vous recommandons l'Atelier, situé à 30 mètres du théâtre est ouvert jusqu'à minuit, voire un peu plus puisque le chef prend les commandes jusqu'à 23 h 30. Avec son décor aux tons pastels tout en douceur, son atmosphère chaleureuse et souriante, l'endroit est idéal pour un après-théâtre. A découvrir pour ses plats traditionnels bien ficelés facturés entre 12 et 15 € (entrecôte, cassoulet, coq au vin…) et (surtout) son choix de salades gargantuesques servies dans de grands saladiers : pour 12,50 € la salade du chef avec œuf braisé, olives, pommes sautées, salade verte, tomates et lardons est à recommander. Crème brûlée remarquable à 6,50 €. Verre de vin entre 3,50 et 5 €.

L'Atelier 2 rue des 3 frères 75018 Paris. Tél. : 01 42 64 31 81



La vraie soupe de Veyrat *****

Des légumes épinards, haricots verts, courgettes, poireaux…, pas de féculents, un peu d'huile d'olive, du sel marin, du cerfeuil, du persil et du thym : Marc Veyrat s'est appuyé sur de solides ingrédients pour réaliser ce qu'il appelle une « vraie soupe ». Et il ne s'est pas trompé : elle est bonne, composée de légumes bio et se réchauffe en une petite minute au four à mircro-ondes. Un vrai progrès pour **3,49 €** en vente exclusive chez Monoprix. Existe également en version Tomate & Basilic, Courgette & Aubergine et Potiron & Coriandre, Potimarron & Carotte.

Krisprolls au chocolat noir *****

Cette marque - qui propose une gamme 100 % naturelle (sans conservateur, ni additif, ni colorant) - nous a habitué à mieux. Sa Spécialiste dans les petits pains suédois préparés selon une recette à « double cuisson », recette de petits pains aux pépites de chocolat noir ne nous a pas convaincu. **1,75 €** les 200 g.



De bonnes purées *****



Puisque l'on nous répète à l'envi qu'il faut multiplier l'apport de légumes dans notre alimentation, pourquoi ne pas se laisser tenter par la nouvelle gamme de purées imaginée par Bjorg ? Un bon point pour la version au pois cassés et courgettes qui, outre les bienfaits nutritionnels revendiqués, permet de varier menus sans se fatiguer. Portion pour 1 ou 2 personnes, **2,88 €**

Craquants vraiment craquants *****

Installée à Kergruyant, dans les Côtes-d'Armor, la Craquanterie de Bretagne signe une bien belle gourmandise avec ses Craquants au caramel salé au goût noisette… Un pur bonheur ! Cette spécialité artisanale se décline sur une gamme de sept variétés, nature, bien sûr, mais aussi au pommeau ou encore aux algues. **5,50 €** les 200g. 335g

e-boutique@lacraquanterie.com

Bio et pratique *****

Vraiment pratique, cette huile d'olive vierge extra, biologique présentée en vaporisateur avec pompe accompagnera vos salades et crudités en assaisonnement mais également les poissons auxquels elle apportera une touche aromatique dosée au plus juste. A découvrir également dans cette gamme proposée par Emile Noël : le vinaigre balsamique de Modène et la vinaigrette qui conjugue les deux produits précédents. **6,70 €** les 25 cl





Du Guérande aromatisé *****

Paludier à Guérande depuis dix ans, Lionel Charteau a la passion de son métier. Et cela se sent : ses sels aromatisés (anis vert, mangue, deux poivres…) ont du parfum et trouvent facilement leur place dans une cuisine de saveurs. **5,50 €** les 250g

www.la-vie-au-marais.com



Nouveaux nectars de fruits *****

Nouvelle venue sur le marché du jus de fruit, la marque Palao propose une gamme de nectars et jus de fruits (orange, pêche, ananas, pomme…) conditionnés dans des petits flacons de verre de 20 cl avec 50% de fruits minimum (100% pour le jus de pomme). Qualité premium.

www.palao.eu

La saucisse : l'autre spécialité de Hénaff *****

Bien connue pour son pâté 100% pur porc, la maison Hénaff produit également toute une gamme de saucisses de belle qualité. Comme le pâté, ces saucisses sont fabriquées sans colorant ni conservateur, avec tous les morceaux du porc, y compris les parties nobles comme les filets et les jambons, ce qui leur permettent de ne compter que 17% de matières grasses, contre 30% pour une saucisse de qualité supérieure. Au goût, la différence est manifeste. Autre bon point : la société Hénaff maîtrise si bien la traçabilité de ses produits qu'elle peut mettre sur l'emballage la photo de l'éleveur du porc qui a servi à faire les saucisses. A découvrir nature mais aussi aux herbes, épicées ou fumées aux algues en les faisant cuire à la poêle anti-adhésive, surtout sans les percer. Recettes sympas sur www.henaff.fr.

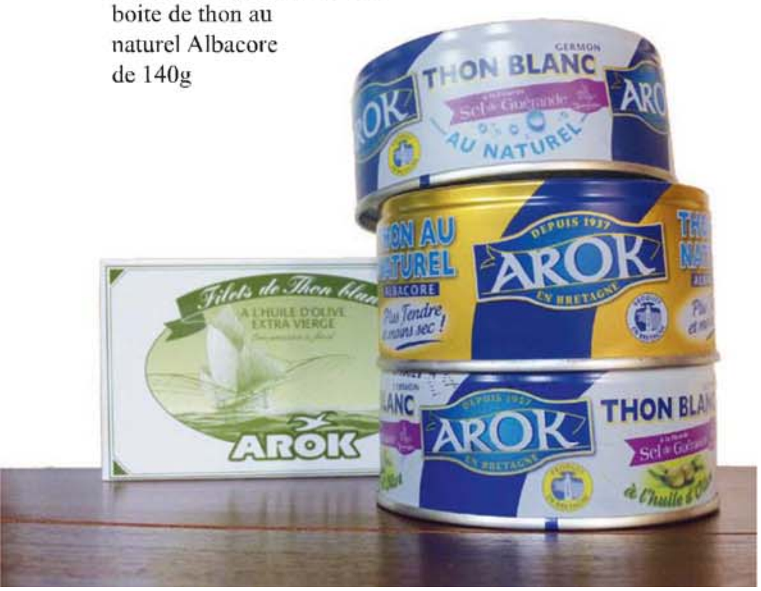


3,20 € les cinq petites saucisses,
2,70 € les deux grosses.
En vente notamment chez Carrefour.

Du thon très tendre *****

Le principal défaut du thon en boîte ? Sa sécheresse. Installée à Douarnenez, la maison Arok a trouvé une délicieuse parade à cet inconvénient. Le choix du poisson (thon Albacore entre 15 et 30 Kg), la découpe en tranche entière et un mode de cuisson innovant donnent à ses thons une tendresse inégalée, qui se déploie encore un peu si l'on prend la peine de réchauffer la boîte quelques minutes au bain-marie. Un coup de cœur particulier pour les filets de thon blanc à l'huile d'olive extra-vierge (superbes dans des salades ou sur des canapés à l'apéritif) et pour l'imagination de cette entreprise qui vous propose sur son site internet (eboutique.cobreco.com) plein d'idées originales (vraiment !) pour utiliser le thon autrement sur la base de recettes imaginées par Arnaud Le Levier (Loctudy).

A partir de **1,75 €** pour une boite de thon au naturel Albacore de 140g



UN HÔTEL DE CHARME DANS LE TRIANGLE D'OR



Situé entre l'avenue des Champs-Elysées et l'Avenue Montaigne, l'Hôtel Marignan incarne l'esprit français : élégance du décor, chaleur de l'accueil et service attentionné.



En entrant dans l'hôtel Marignan Champs-Elysées, on a un peu l'impression d'être dans un hôtel particulier, en tout cas un hôtel pas comme les autres… A la demande de Nathalie Richard, le designer Olivier Gagnère a fait de cet espace un lieu très élégant : La réception de l'hôtel est à la fois boudoir intimiste et théâtre de la vie parisienne. C'est le luxe côté charme dans une atmosphère chaleureuse.

L'hôtel , désormais managé par Dominik Adrian, propose 57 chambres et 15 suites qui sont un havre de paix au cœur du monde des affaires et de la mode. Toutes différentes dans leur décor, mais fidèles à un esprit, les chambres supérieures, Deluxe ou les suites duplex allient le raffinement à la française et une atmosphère « cocooning » à l'anglaise.

Bar/Restaurant « 15 Cent 15 »

Ce lounge bar qui s'ouvre comme un écrin, dans la prolongation de la réception de l'hôtel , est un lieu qui vit toute la journée : à partir de 7h : pour des petits-déjeuners douillets, avec formule buffet ; jusqu'à 1h du matin avec les cocktails.

Spoon Paris at Marignan

Alain Ducasse a souhaité décliner ici en un seul lieu une cuisine inspirée des goûts et saveurs du monde, toujours dans le respect des produits. Le chef propose deux cartes : La carte Spoon Origins composée de plats emblématiques fidèles à l'identité de Spoon et la carte Spoon Now, résolument contemporaine et innovante, qui marque un retour aux racines françaises de Spoon avec des classiques réinterprétés.

Hôtel Marignan Champs-Elysées ****
12, rue de Marignan - 75008 Paris
Tél. : (33) (0)1 40 76 34 03- Fax. : (33) (0)1 40 76 34 18
www.hotelmarignan.fr

Jean-Jacques Depaulis

HISTOIRE, LÉGENDE ET VÉRITÉS

Si le **Paris-Brest**, dans sa version **« choux à la crème en forme de roue de vélo »,** est attribué de façon assez consensuelle à Louis Durand, pâtissier de Maisons-Laffitte, qui le confectionna en prévision de la **troisième édition de cette course mythique** en 1911, il n'en demeure pas moins que cette création n'a pas vu le jour de manière spontanée.



On le sait moins, mais son originalité aurait été mise au point à partir de gâteaux déjà existants, comme le « choux fourré » façon Saint-Honoré ou le « gâteau brestois », qui faisait partie, dès le XVIIIe siècle, de ces fameux « gâteaux de voyage » que les marins ou simples usagers de diligences emportaient dans leurs bagages pour satisfaire de petites envies au « long cours ». Il s'agissait d'un gâteau brioché confectionné à partir d'une pâte génoise aux oranges et à la purée d'amandes.

Lors de la première édition du Paris-Brest, en 1891, les concurrents ont eu certainement l'occasion, en arrivant à Brest, de prendre des forces en se jetant sur cette brioche… avant d'enfourcher leurs bicycles, et de reprendre la route pour Paris. En 1901, pour la deuxième édition du Paris-Brest, un boulanger-pâtissier breton, voulant honorer le vainqueur de l'étape à mi-course, aurait eu l'idée d'améliorer la brioche bretonne en lui donnant la forme d'une couronne de lauriers, hautement symbolique depuis les Jeux de Rome. Cette couronne pâtissière, recouverte d'amandes effilées, fut offerte aux cyclistes à leur arrivée à Brest.

Fut-elle une création éphémère où connut-elle une existence plus longue ? On l'ignore. Toujours est-il que ce gâteau brestois fut le précurseur du célèbre Paris-Brest de 1910. En forme de roue de vélo plutôt qu'en couronne de lauriers -illustration plus réaliste en version réduite des premières roues de vélo (de 30 à 50 cm de diamètre) et des rayons dessinés en pâte à pain-, le Paris-Brest est devenu depuis un grand classique de la pâtisserie française. Composé d'une pâte à choux et d'un mélange de crème au beurre et de crème pâtissière pralinée, garnie d'amandes effilées, il reste une référence à laquelle se confrontent les meilleurs pâtissiers.

DIGRESSIONS SUR UN MÊME THÈME

Tant à Brest qu'à Paris et ailleurs dans l'Hexagone, on trouve aujourd'hui toutes sortes et toutes formes de gâteaux fourrés au praliné, se référant du célèbre Paris-Brest.

De Pierre Hermé à Christophe Felder, de Philippe Conticini à Christophe Michalak, de Stéphane Glacier à Sébastien Bauer, de Laurent Duchêne aux successeurs du regretté Gaston Lenôtre ; pâtissiers de chez Fauchon, de chez Laduré ou de chez Stohrer : tous ont mis en scène, dans la tradition ou l'innovation, différents modèles de Paris-Brest, grands ou petits et quelquefois avec des variantes d'ingrédients, à l'instar de Philippe Conticini, auteur d'un « Paris - New York » praliné à la noix de Pécan ! Il en va ainsi de la création au royaume de la gastronomie.

Evolution des goûts, des modes, des mœurs diététiques ! Comment sera le Paris-Brest de demain ? Reviendra-t'il aux origines ou sera-t'il sublimé par un pâtissier de génie qui l'élèvera de nouveau au hit parade des gourmandises ? L'avenir nous le dira. En attendant, on notera que, cent ans après, cette gourmandise demeure à l'honneur dans nombre de vitrines, et notamment dans celle des descendants de Louis Durand, à l'enseigne de la boulangerie-pâtisserie Durand et Fils (9, avenue de Longueil, 78600 Maisons-Laffitte). Quant à la course mythique, faute de gros moyens, elle s'est simplement « déprofessionnalisée ». Elle se court désormais tous les quatre ans dans la catégorie cyclotourisme et amateurs, à l'initiative de l'Audax Club Parisien et sous l'égide de la FFCT. La prochaine édition (XVIIe Paris-Brest-Paris Randonneur) aura lieu du 21 au 25 août 2011.

Pour plus d'informations :
www.paris-brest-paris.org

UNE COURSE MYTHIQUE

Tout commence avec un homme, Pierre Giffard, passionné par l'invention récente de la bicyclette, qui vient de détrôner le « vélocipède ». Ce pionnier du journalisme polyvalent, a décidé d'en promouvoir l'usage de façon médiatique. Et c'est ainsi qu'il lance l'idée d'une course inédite, la plus longue du moment, sur un trajet aller-retour non stop entre Paris et Brest (deux fois 600 kilomètres).

La toute première édition de l'épreuve se déroule le dimanche 6 septembre 1891. Dès le départ de Paris, c'est déjà un énorme succès, puisque l'on dénombre 206 concurrents engagés. Charles Terront, sur son lourd vélo doté de pneumatiques Michelin, va en être le héros. Déjouant bien des pièges et faisant preuve d'une résistance de surhomme, il remportera en effet la course en 71 heures et 22 minutes… trois jours sans dormir !

L'exploit est qualifié de colossal et va balayer toutes les autres manifestations du genre. La France entière ne parle plus que du Paris-Brest, ce qui incite Pierre Giffard à écrire dans la foulée un livre sur l'histoire du vélocipède, intitulé *La Reine Bicyclette*. Puis il fonde, en 1892, le journal *Le Vélo*.

Le succès se poursuit mais cela lui attire aussi nombre de jalousies et de rivalités. Il sera attaqué sur son terrain favori par un richissime concurrent qui crée *L'Auto-Vélo* (ancêtre de *L'Equipe*) et qui innove dans la surenchère en lançant en 1902, l'idée du *Tour de France*. Le Journal de Giffard ne peut plus lutter… et son *Vélo* disparaît des kiosques deux ans plus tard.

J.J.D



LECOQ GOURMAND À LA MAISON DE LA MUTUALITÉ : UN GRAND SUCCÈS !

Plus de 500 passionnés de vins et de gastronomie sont venus **saluer la sortie du numéro 5 de *Lecoq Gourmand***, le 7 décembre dernier, dans les salons de la Maison de la Mutualité, à Paris. Une soirée très réussie qui fut aussi l'occasion de décerner **six coups de cœur à six restaurateurs de talent.**



De gauche à droite, en haut *: Jean-Jacques Depaulis, Christian Bernet, Albert Nahmias, Jean-Claude Ribaut, Gilles Pudlowski, Bruno Lecoq, Périco Légasse, Isabelle Forêt, Michel Dovaz.* ***En bas, de gauche à droite :*** *Valérie Faust, Gael Orieux, Thierry Breton, Thibaut Van Eerde, Grégory Jaspar, Roland Zémour, Laurent Josefiak, Sonia Dupuis et Sylvain Sendra.*
Photo Maurice Rougemont.



L. Josefiak, P. Légasse



Luc Cesvet d'Audierne



T. Van Eerde, R. Zémour



Les crêpiers de Pleyben



Thierry Breton



V. Faust, Grégory Jaspar



B. Lecoq



quartier du Pain



Les crêpiers de Roscoff



De gauche à droite : *Christian Bernet, Paul Wermus, Bruno Lecoq, Périco Légasse et Isabelle Forêt.*
Photo : Maurice Rougemont.

Orchestrée par l'équipe de *Lecoq Gourmand* et Alain Tonard (directeur d'exploitation de la Maison de la Mutualité), le lancement du cinquième numéro de *Lecoq Gourmand* n'aura fait que des heureux ! Idéalement installée dans un des salons du premier étage de ce site chargé d'Histoire, cette manifestation a été pour tous un moment convivial où chacun a pu déguster une sélection du « meilleur de la France » : spécialités, produits, vins, cafés…

Ce fut également un moment festif avec la remise des premiers Coups de Cœurs de la rédaction du magzine. Pour l'occasion, toutes les grandes signatures de *Lecoq Gourmand* étaient présentes. Et les professionnels récompensés sont repartis avec un magnifique trophée signé Staub (une belle cocotte en fonte) et des magnums d'eau-de-vie Massenez, de vin Georges Duboeuf et de champagne Jacquinot. Tiré au sort, un participant gagna un superbe week-end à l'hôtel Baie des Anges à Landéda, dans le Finistère.

Des Coups de Cœur de talent

Pour ce premier rendez-vous, cinq chroniqueurs de la rédaction ont été invités à choisir un « Coup de Cœur ». Valérie Faust (rédactrice en chef) récompensa Grégory Jaspar, du restaurant PB2 à Neuilly-sur-Seine, Gilles Pudlowski remis son trophée à Sylvain Sendra, du restaurant Itinéraires à Paris ; Périco Légasse récompensa Laurent Josefiak ; du Quincy (Paris 12e), Jean-Claude Ribaut, Gael Orieux, du restaurant Auguste ; Roland Zémour, Thibaut Van Eerde, du restaurant Fabrique 4 ; et Bruno Lecoq s'associa à Sonia Dupuis pour distinguer Thierry Breton, des restaurants Chez Michel et Chez Casimir.

ILS ETAIENT DE LA FÊTE !

Présents avec un stand, 25 professionnels ont choisi de montrer le meilleur de leur savoir-faire aux invités de *Lecoq Gourmand* : Fabrice Garrel et Laurent Seguin, de Ariake Europe ; Olivier Bellin, de l'Auberge des Glazicks Hubert et Michèle Metz ; des Vins Hubert Metz ; Thierry Breton de Chez Michel, le Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace, Dominique Petitjean, de la Maison de la Mutualité ; Nicole et Henri Leroux, de la crêperie de l'Enclos ; Nadine et Denis Olivard, de la crêperie La Métairie de Kerozer ; Annick et Alain Combot, de la crêperie Ti Saozon ; Stéphane Sérol, du Domaine Robert Sérol ; la Maison Georges Duboeuf, Sylvia Rama et Jildaz Colin de la société Henaff, Jean-Jacques Cadoret, des Huîtres Cadoret, Jacques Le Divellec du restaurant, Le Divellec, Pierre-Marie Gagneux de la société Le Quartier du Pain, Eric Lavallée, du restaurant l'Iroise à Audierne, les eaux de Plancoët, Luc Cesvet de la société Ti Forn, Jean-Manuel Jacquinot, des Champagnes Jacquinot ; Leslie Rivellini, de La Sessana ; les cidres et pommeaux, du Manoir de Kinkiz ; les cafés Coïc, les Gavottes de Dinan et Pierre-Emmanuel Brotelande du Consortium du Jambon de Bayonne.

Bretagne

OLIVIER BELLIN : LA BELLE HISTOIRE

Avec son look d'acteur et son âme de poète inspiré, le jeune apôtre du blé noir symbolise aujourd'hui le renouveau de la cuisine bretonne. Une cuisine entre terre et mer où chaque bouchée crée l'événement.



Olivier Bellin et Maria devenue célèbre pour avoir tourné dans la pub Tipiak - photo Jean-Daniel Sudres

Olivier Bellin, 38 ans et nouvelle star de la Bretagne gourmande, peut voir l'avenir en rose : tous les guides sont désormais à ses pieds. Etoiles (une deuxième en mars dernier), toques et éloges tracent sous ses pieds un tapis de pétales de rose. L'enthousiasme est général et justifié. La confiance aussi. Le chef de l'Auberge des Glazicks à Plomodiern (Finistère Sud) a pour lui un parcours qui n'a cessé d'aller crescendo depuis 1997, année où il prend en main les commandes des cuisines familiales. Entier, passionné, chaleureux, attentif, inquiet, créatif : l'homme a tout d'un artiste. Habité par son métier, sa maison, sa région et ses produits, Olivier Bellin vibre à la seule évocation du fumet d'une langoustine et semble prêt à bondir à tout instant : qu'on lui parle de Saint Jacques, de homard, de beurre ou du repas fait chez l'un de ses confrères. La cuisine est son théâtre. L'homme est en parfaite osmose avec son art et il n'est pas besoin d'être devin pour lui prédire le plus brillant des avenirs. Car Bellin a les pieds sur terre et il n'est pas du genre à se laisser caresser la couenne en ronronnant. Pas davantage du genre à péter les plombs. C'est un guerrier, certes pacifique, mais déterminé à aller toujours plus loin, plus haut. Il a des rêves de plénitude et si sa maison est sur orbite, il a pour elle des projets d'excellence.

COMME OBÉLIX

Olivier Bellin, c'est peut-être avant tout un destin et une détermination à toute épreuve. Le destin ? Olivier est quasiment né dans l'auberge familiale de Plomodiern où il exerce aujourd'hui. Un restaurant sans manière où déjà sa grand-mère régalait les ouvriers du village avec des plats simples et francs. Son premier pêché de gourmandise ? Il n'y en a pas. *« On m'a toujours vu avec une cuillère dans la bouche et j'ai toujours eu un appétit féroce. J'étais spontanément attiré par les bonnes choses et je me régalais au petit déjeuner d'une baguette pain-beurre. »* S'il n'a pas connu la cuisine de sa grand-mère, il se souvient en revanche parfaitement de celle de sa mère qui s'est installée aux fourneaux ici en 1963, de ses blanquettes de légumes réduite à la crème, de ses noix de veau forestière, des civets de homards et langoustes et de son riz au lait. Attiré comme un aimant par les odeurs de cuisine, impressionné par les mises en place du samedi et du dimanche (200 couverts n'étaient pas rares !), le jeune Olivier est un peu comme Obélix, il tombe dans la potion magique avant d'avoir l'âge de raison. Fasciné par les plateaux de fruits de mer alignés à perte de vue (de sa vue) sur les tables à l'occasion des mariages et banquets, par les bassines de langoustines géantes qui prennent le frais contre le mur de la maison (pas de chambre froide à l'époque), par une mère, grande, puissante et autoritaire : Il a huit ans et il dit à qui veut l'entendre qu'il sera cuisinier. Pense-t-il alors ce qu'il dit ? C'est une autre histoire… Car l'adolescent tarde à poindre et l'enfant qu'il reste un peu trop longtemps ne fait pas grand-chose à l'école. Ou plutôt rien du tout. Une année, alors qu'il rentre d'un camp de scouts, c'est son père, qui travaille dans les travaux publics, qui décide à sa place. *« On va te mettre à l'école hôtelière ».* A 15 ans, le choc sera rude. Obligé de quitter le cocon familial pour se confronter aux dures réalités d'un apprentissage professionnel, Olivier en bave : terminé les vacances, le foot avec les copains du village le dimanche. L'ado qui n'a pas de goût pour les contraintes est obligé de s'adapter : en deux ans, il va perdre 17 kilos. *« Je faisais 100 kilos pour 1,60 m, en quelques mois je suis passé de la taille 52 à la taille 36. Je commençais à travailler dans des restaurants, je n'avais pas le temps de manger, l'activité était soutenue : je me suis transformé. »* Un jour, un chef qui l'embauche comme apprentis à Pont-l'Abbé lui demande qui sont les grands chefs qu'il connait. Sûr de lui, Olivier lui parle de Paul Bocuse, des frères Troisgros, de la Tour d'Argent… *« Tu n'y es pas du tout lui rétorque son patron : le plus grand de tous aujourd'hui, c'est Joël Robuchon. »* Et, en joignant le geste à la parole, il lui tend Ma cuisine pour vous, le livre du chef dont tout Paris parle alors. Pour Olivier Bellin, c'est un déclic, la révélation. *« A partir ce jour*, raconte-il, *je n'ai eu plus qu'une seule idée en tête : travailler chez Robuchon ».*

ROBUCHON : L'IDOLE, LE MAÎTRE.

Olivier a changé en quelques jours. Il obtient son CAP, son BEP, remporte le concours du meilleur jeune chef breton et attaque un tour de France. Dans le Sud-Ouest il se familiarise avec le foie gras, les asperges, les champignons, en Bourgogne avec les poissons de rivière, le veau, le vin et de retour à Pont-Aven, en Bretagne, il se frotte avec les produits marins d'exception : les grosses langoustines, des turbots épais de 6 à 7 kilos, le homard… Guy Guillou, chef à La Taupinière « un homme généreux » Lui ouvre les yeux





sur un monde dont il a rêvé à travers les livres des grands chefs. Et c'est dans cette maison que le miracle tant attendu se produit : l'idole Robuchon pousse la porte. En cuisine, c'est Olivier qui se charge d'envoyer la commande et inutile de dire qu'il y met tout son cœur et toute son énergie. *« Je me souviens encore aujourd'hui de tout ce qu'il a mangé ce jour Là »*. A la fin du service, patatras, Robuchon traverse la cuisine raide comme la statue du commandeur, sans engager le dialogue avec la brigade. Olivier est terriblement déçu. Mais pas longtemps. Quelques minutes après le départ de son idole, la femme du patron vient le voir en cuisine. *« Monsieur Robuchon a oublié ses lunettes, peux-tu prendre ta voiture pour lui rapporter ? »*. Bellin saute sur l'occasion. Lorsqu'il remet ses lunettes au grand chef, il se lance et lui dit toute son admiration, son rêve de travailler un jour chez lui. *« Ecris-moi quand tu sera disponible »*. L'offre ne tombe pas dans l'oreille d'un sourd. Olivier Bellin fait son service militaire et devient cuisinier au service d'Alain Juppé alors au Quai d'Orsay. Tout se passe bien jusqu'au jour où il lit dans la presse que Joël Robuchon, 48 ans, a décidé d'arrêter de cuisiner à 50 ans. Peu de temps avant de quitter Matignon et alors qu'on le félicite pour la qualité de son travail, il demande un coup de pouce pour intégrer au plus vite les cuisines du chef trois étoiles. Son vœu est exhaussé peu de temps après. *« Et c'est ainsi que j'ai fait les derniers mois de chez Jamin,* conclut-il ». Une période faste pour Olivier, qui va se retrouver entouré du gratin de la jeune cuisine française et apprendre à percer les mystères d'un mythe. *« C'était une vraie machine de guerre*, dit-il, *nous étions complets six mois à l'avance... Je me suis accroché autant que j'ai pu et j'ai fini par tout envoyer balader sur un coup de tête »*. Il est déjà chez Jacques Thorel lorsque Freddy Girardet, chez qui il a postulé, le rappelle. Trop tard. Un regret. *« Chez Thorel, j'ai appris ce qu'était une grande maison en province. C'était difficile : tu te retrouves seul, tu n'es pas forcément compris, la clientèle est différente qu'à Paris. En tout cas, tout ce que Jacques Thorel m'a dit s'est produit lorsqu'en 1997 j'ai rejoint la maison familiale »*.



RETOUR À PLOMODIERN

Au début, Olivier Bellin a la sagesse de conserver le menu ouvrier qui fait vivre son affaire et se réserve les week-ends pour montrer de quoi il est capable. Maman est en salle et veille à ce que tout se passe bien. Gault Millau le remarque en 2000 et publie un bel article qui lui ouvre un nouvel horizon. Il appelle à la rescousse les copains rencontrés sur son tour de France et se lance. *« Ils m'ont épaulé comme prévu durant six mois et sont repartis vers leur destin. J'ai pu franchir un cap grâce à eux et nous la maison a évolué progressivement jusqu'à l'obtention de la première étoile en 2005 »*. La presse suit également. Chacun apporte une pierre à l'édifice. Cinq ans plus tard, il y a tout juste un mois, une deuxième étoile est venue récompenser ce parcours déjà très prometteur. Une page vient donc de se tourner à l'auberge des Glazicks, où l'avenir peut se regarder de façon plus sereine encore. Du bonheur en cette période d'incertitudes. *« L'équipe n'a pas stressé, assure Bellin, nous étions prêts. Nous allons avoir une clientèle plus pointue qui va nous permettre de progresser encore, j'ai programmé la construction de huit chambres et une suite... Il va falloir se concentrer à fond, mais j'attendais ça. »* Encore une fois,

on peut faire confiance à cet éternel chercheur. Il a l'étoffe nécessaire pour relever le défi. L'inspiration est là, plus que jamais. Ces dernières semaines, quelques plats sont venus s'ajouter à la carte. Des innovations qui signent l'esprit de la cuisine du nouveau Bellin avec un chou-fleur et encre de seiche ; des langoustines XL ; soupe de boudin noir à l'ananas ; une bouillie d'avoine aux huîtres et coquillages, beurre battu ; un homard frites, condiment tomate et chorizo ; le blé noir, pomme, olive et l'esquimau de fruits frais. Autant de plats qui montrent clairement que le chef de Plomodiern vient de franchir un nouveau cap. Comme s'il s'était libéré de quelques carcans. Ces plats, qui vont à l'essentiel, ne cherchent plus à démontrer et font la fête aux produits en respectant les goûts, les parfums, les textures. La fougue d'hier semble aujourd'hui parfaitement maîtrisée, l'inspiration se concentre, frappe fort, et l'émotion gustative est à son comble. Olivier n'est pas devenu sage -le serait-il un jour que ce serait dommage-, mais il s'est débarrassé de tout ce qui l'a influencé pour ne conserver que l'essentiel : une flamme, un esprit, une volonté. Même le processus de création des plats à changé. Il prend ses responsabilités. Il assume. Cela ne veut pas dire qu'il a fini de douter et de chercher, cela signifie tout simplement qu'il a trouvé sa voie, qu'il a appris à se connaître et à se méfier de ses travers. Le début de la maturité sans doute pour ce garçon d'une grande valeur humaine… Un passionné qui, c'est ballot, n'a pas pris le temps de trouver l'âme sœur où qui n'a pas su lui faire de place. Là encore Bellin a changé, c'est un beau parti à marier. Et il n'y a pas une minute à perdre. 2010 est son année !



Bruno Lecoq

Auberge des Glazicks
7, rue de la plage - 29550 PLOMODIERN
Tél. : 0298815232



olivier marie / goutsdouest.fr

Périco Légasse

« TOP CHEF » OU LE VOYEURISME CULINAIRE



Périco Légasse n'aime pas, mais pas du tout, la nouvelle émission de téléréalité proposée par M6 **Top Chef** et il le dit à sa façon.Sans mâcher ses mots mais en renforçant son propos de **témoignages** qui ont le mérite d'ouvrir le débat.

Honte à Christian Constant, Jean-François Piège, Ghislaine Arabian et Thierry Marx d'avoir accepté de participer à cette mascarade culinaire montée par M6 pour jeter en pâture à l'Audimat, avec et sans lauriers, les ambitions frustrées de jeunes cuisiniers professionnels. Sachant par où ils sont passés, connaissant les aléas et les embûches d'un métier sans pitié, nous nous étonnons que ces quatre chefs réputés aient accepté de se prêter à cette parodie de tribunal. Leur prétention à l'image soulève le cœur. Parions que si on leur proposait le même exercice avec des chefs encore plus prestigieux qu'eux pour juger leurs mixtures, ils déclineraient tous les quatre l'invitation. Nous les avons connus avec leurs doutes, leurs faiblesses, leurs approximations et leurs hésitations, ce qui nous les rendait normaux, sympathiques et humains. Les voici érigés en procureurs gustatifs avec ce pouvoir de lever ou de baisser le pouce comme aux jeux du cirque pour gracier ou condamner leurs cobayes. Tout aussi coupables d'avoir accepté l'avilissant défi, les jeunes espoirs transformés en gladiateurs de la gamelle faisant couler l'albumine à la place de l'hémoglobine font peine à voir. Et la caméra de fouiller leurs entrailles pour en tirer une sueur froide, une aigreur, un espoir déçu ou une larme contenue.

NON, LA CUISINE, CE N'EST PAS ÇA !

Non, la cuisine, ce n'est pas ça. Voilà que Télé Poubelle s'empare aussi d'une discipline de vie et de plaisir pour en faire un instrument de torture et d'humiliation. Nous n'imaginions pas qu'un média oserait un jour toucher à la gastronomie pour en faire une séance de voyeurisme compétitif. A qui fera la plus grosse bourde, lequel sera sacrifié sur l'autel cathodique ? L'émission semble une caricature de ce que la connerie-fiction nous promettait dans les années 1980 en imaginant ce qu'allait être le tout à l'écoute. Car Top Chef, c'est un peu ça. La fin des limites, la mort des seuils, la disparition du stop. Tout est permis. On avait commencé avec la chansonnette, sous toutes les sauces, on continue avec les sauces, sous tous les sons. Le drame, c'est que l'on n'y apprend rien, mais alors rien du tout, en matière de connaissances culinaires. Pas la moindre info, sinon la logique de la surenchère créative afin de bluffer un téléspectateur béat mais ne disposant d'aucun paramètre pour apprécier la performance, ou la nullité, des challengers. Ce n'est pas avec ce genre d'obscénité que la cuisine reviendra au foyer. Ce n'est pas de façon aussi indécente qu'on ravivera des vocations éteintes.

QUELLE TRISTESSE !

Le plus affligeant, ce sont les commentaires, avis d'experts et autres états d'âme infatués, glissés par nos quatre gourous du rata entre deux séquences de tambouille, comme pour assaisonner le tout d'un pincée d'ego assez haut placé et d'une larme d'autosatisfaction déplacée. Il faut voir sur quel ton les censeurs s'adressent aux petits concurrents. Et avec quelle soumission s'inclinent les débutants. Ils font penser à ces grands cuisiniers dans les locaux du guide Michelin, assis sur le bord de la chaise en écoutant les patrons de Bibendum leur donner la sentence d'un ton magistral : *« Peut mieux faire, en progrès ou à revoir »*. Quelle tristesse. Il s'agirait d'un concours ou d'une épreuve, dans un cadre professionnel, pour sanctionner un talent ou un style, il n'y aurait aucun problème, l'expérience serait même enrichissante. Mais aller le faire sur un plateau télé en déballant les angoisses et les détresses d'individus exhibés sans pudeur, même consentants, au vu et au su d'un Audimat, sans doute massif, rassemblé autour de cette arène de picadors en toque, c'est peut-être une façon de prendre une revanche sur un système qui ne cesse de vous mettre au pilori. Pour une fois, au moins, le bourreau ce sont eux qui en enfilent la tenue. M6 aime bien la cuisine sadique. Surtout lorsque la sentence énoncée sans appel provient de vedettes qui ne supportent pas que l'on porte la moindre critique sur leur génie aromatique ou leur vertu moléculaire.

LA STAR AC DU RAGOÛT D'ALCÔVE

Et en plus on s'ennuie, ça tourne en rond et ça peut même rendre con. Pas la moindre gourmandise, la moindre succulence, la moindre tendresse sensorielle. Toute l'émission n'est que challenge et sanction. Franchement, n'y avait-il pas mieux à faire pour réconcilier les Français avec un pratique quotidienne et rationnelle des fourneaux ? Si, au moins il y avait un suspense gourmand (et non pervers), un challenge codifié -on sait d'où l'on vient pour savoir où l'on va- ou un match à partir d'une même recette dont nous connaîtrions la logique de conception, la procédure d'achats et le processus d'élaboration, mais même pas. Seul compte dans « Top Chef » la couleur fatidique du couteau, acier ou orange, qui désigne, dans une ambiance de mort, le perdant ou le gagnant, celui que le jury a sauvé ou viré. Et la caméra d'insister encore sur la peur au ventre des candidats, puis de revenir sur l'assurance dominante des quatre commandeurs soudains promus au-dessus de Bocuse et Ducasse. Comme ils s'y croient depuis si longtemps. Avec cette émulsion télévisée nous baignons dans la cocotte réalité, la Star ac du ragoût d'alcôve, la Ferme à tartiner, au nom de la cuisine qui fait mal et qui fait peur. Marx attaque, du lard d'être Constant, pris au Piège et Arabian Castafiore. Le genre de programme qui, demain, faute d'émotions encore plus fortes, révélera les examens, les mises en examen, les bilans et les verdicts en direct.
Le moment le plus édifiant, nous vous le livrons en dessert, lorsque l'un des candidats, regardant faire son challenger manchot, lâche avec candeur : *« Y en a qu'ont leurs deux bras et qui lui arrivent pas à la cheville »*. Et le courageux petit cuisto plein d'allant de pétrir sa pâte avec son moignon. La scène interpelle, bouleverse, et oppose la noble sincérité du jeune handicapé à l'ignoble handicap de l'écran prédateur.
Décidémment, on n'est jamais trahi que par les siens.

Périco Légasse



Jean-Claude Ribaut

DISPARITION PROGRAMMÉE DES HUÎTRES NÉES EN MER

L'huître française serait-elle victime **d'une course au profit mal maîtrisée ?** **La polémique fait rage** sur le sujet et la baisse de production annoncée pour l'hiver prochain **n'a pas fini d'attiser le débat.**



En 2008 et 2009, l'ostréiculture française a dû faire face à deux phases de surmortalités particulièrement importantes (de 60 à 80%) des juvéniles d'huîtres creuses (C. gigas). Sachant qu'il faut, en ostréiculture traditionnelle, trois années pour que les huîtres puissent être commercialisées, les millésimes 2010 et 2011 sont d'ores et déjà gravement sinistrés. Il faudra, au prochain réveillon, apprendre à s'en passer, ou bien payer le prix de ce qui sera devenu un produit rare et cher. A moins que les propositions du Comité national de la conchyliculture *« d'ensemencer trois milliards d'huîtres triploïdes »* aient gain de cause auprès des autorités de tutelle du secteur. Dans ce cas, il faudra dire adieu, pour longtemps sans doute, à la production d'huîtres de l'espèce naturelle. L'Association « Ostréiculteur traditionnel » vient de manifester son opposition totale à ce projet, refusant *« que soient immergées des huîtres avec un patrimoine génétique appauvri, incapables de résister aux facteurs environnementaux et aux agents pathogènes »*. En effet, le moindre foyer infectieux sur un tel cheptel aurait pour conséquence la disparition de l'espèce naturelle. Qualifiant de *« coup de poker »* le souhait du CNC, les ostréiculteurs traditionnels exigent *« un réensemencement d'huîtres mères naturelles certifiées "saines" , dans les bassins naisseurs (Arcachon, Charente-Maritime) »*. Ils dénoncent par la même le monopole de fait des écloseries, producteurs exclusifs de l'huître triploïde, une sorte d'hybride né en laboratoire, dont beaucoup pensent qu'il a une part de responsabilité dans les désordres actuels du secteur. Comment en est-on arrivé là ?



L'huître : un plaisir qui risque de devenir rare et cher.

FALLAIT-IL OUBLIER LES MOIS EN « R » ?

La découverte de l'huître asexuée, stérile, poétiquement appelée « huître des quatre saisons » ou triploïde, a fait croire à toute une filière que l'on pouvait maîtriser la reproduction naturelle, oublier les mois en « r », c'est-à-dire doper la consommation et aussi réduire les temps d'affinage, c'est-à-dire gagner de l'argent.

Pour se reproduire, l'huître, mollusque bivalve et sexuellement ambivalent, fait du gras (glycogène) et sécrète, en juillet et en août, des gamètes (ovule et semence) qui donneront le naissain. En patois oléronais, cette expulsion s'appelle « déraber », un terme qui qualifie la ponte des œufs de tous les mollusques. Rares sont alors les amateurs d'huîtres en cette saison, sans qu'on sache bien si cette désaffection tient à des raisons psychologiques, gustatives ou sanitaires liées aux périodes de fortes chaleurs.

C'est à la suite de découvertes effectuées aux Etats-Unis, que l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer) a mis au point une huître insensible aux aléas du cycle naturel, c'est-à-dire asexuée. Finie l'agitation saisonnière du mollusque hermaphrodite, ses sautes de goût, sa maigreur succédant à l'abondance. Manipulation génétique ? Officiellement, non, mais l'intervention (choc thermique ou agent chimique) débouche sur une sorte d'hybride qui ne peut être obtenu qu'en milieu contrôlé, soit quelques laboratoires ou écloseries que l'on compte sur les doigts d'une seule main. D'où l'accusation justifiée de monopole et d'analogie avec Monsanto.

L'IFREMER : JUGE ET PARTIE

Les chercheurs de l'Ifremer ont réussi, en 1994, à isoler des chromosomes normalement expulsés lors de la fécondation. Les larves tétraploïdes (quatre jeux de chromosomes) croisées avec des diploïdes normales (qui ne possèdent que deux jeux) ont donné une nouvelle variété à trois jeux de chromosomes : c'est la fameuse triploïde, stérile, du moins en principe !

Les avantages sont multiples : consommation toute l'année, vitesse de croissance supérieure d'environ 40 %, ce qui entraîne une meilleure rentabilité. Mais que se passerait-il si, par inadvertance, des huîtres tétraploïdes étaient relâchées dans la nature ? La disparition des diploïdes, estiment certains experts... tandis que beaucoup, parmi les professionnels, s'interrogent sur les causes réelles de la mortalité des huîtres juvéniles. Une épizootie, selon l'Ifremer, qui est juge et partie dans cette affaire.

Cet organisme public a dû admettre, l'été dernier, que certaines triploïdes n'étaient pas entièrement stériles. « Nos scientifiques seront-ils les derniers à reconnaître les ravages génétiques des polyploïdes créées par les contaminations des triploïdes sur les stocks naturels de gigas [huîtres creuses] ? Regardez donc les noyaux des cellules, c'est le bordel là-dedans ! », proteste un ostréiculteur sur le site Internet Ostrea.com. Le consommateur a été soigneusement tenu à l'écart de toutes ces questions ; pas d'affichage sur les bourriches. Nous continuerons peut-être à déguster des triploïdes sans le savoir, à moins qu'elles aussi ne disparaissent dans le grand maelström dont l'origine véritable – c'est aussi un trait de notre époque – est peut-être la spéculation et le profit.

Jean-Claude Ribaut

Consulter :
www.ostreiculteurtraditionnel.fr
www.reseau-coherence.org

Bruno Lecoq

LA BIODIVERSITÉ N'EST PAS UNE **LÉGENDE**

Qu'ils viennent **de la mer ou de la terre**, la richesse des produits bretons est impressionnante. Multiplicité des espèces de poissons ou de fruits de mer, multiplicité des variétés de légumes : **en Bretagne**, la biodiversité n'est pas un vain mot.



moutons de l'île d'Ouessant photo Jean-Daniel Sudres

Reflet d'un terroir et d'un héritage culturel, les produits alimentaires en disent beaucoup sur la nature des sociétés. Ils nous parlent de leur histoire, de leur économie et de leur degré d'évolution. Ils témoignent aussi du bien-être de leurs habitants et, naturellement, dessinent leur gastronomie. En Bretagne, c'est facile, rien ne manque. Entre la richesse offerte par la mer (poissons, crustacés, sel, algues…) et celle offerte par la terre (légumes, animaux et leurs produits dérivés comme le lait) ; on peut en déduire sans se tromper que la table est bonne en toutes saisons. Il suffit aujourd'hui de parcourir la presse locale pour découvrir, ici et là, l'existence d'une petite entreprise classée numéro 1 dans sa spécialité. Il suffit encore de parcourir les marchés pour rencontrer un producteur de légumes bio (René Malou à Plouescat), un producteur de fromages atypiques (ah ! les fromages de Froment du Léon, race bovine française, cousine de la Jersiaise et ancêtre de la Guernesey, de Michel Kerangueven) ou l'éleveur d'une race que l'on croyait définitivement disparue pour la cause gourmande ; le mouton de Deux (Belle-Ile) ou celui des landes de Bretagne, la chèvre des fossés ou encore, la vache bretonne Pie Noir

UN ENJEU COLLECTIF

On pourrait continuer cet inventaire à la Prévert, citer la Coucou star, volaille sauvée de la disparition par l'Ecomusée du pays de Rennes et quelques amateurs, évoquer les céréales anciennes que défend avec ardeur l'association Tripolème, les choux de Lorient, les oignons d'Ederven, le blé rustique sans labour cher à Nicolas Supiot, le blé noir et le porc blanc de l'Ouest, si emblématiques de la Bretagne, et la multitude de variétés de pommes exclusivement locales. Notre promenade dans cette douce région de France n'a cessé de nous étonner par l'énergie dépensée par des producteurs passionnés pour que perdurent des élevages confidentiels, des cultures oubliées, des techniques de pêche et toutes une série de spécificités bretonnes qui permettent, encore aujourd'hui, de donner un goût unique à une recette, une boisson, un produit transformé. Cette attitude responsable est naturellement encouragée et le développement de la biodiversité en Bretagne est devenu un enjeu collectif. Un enjeu parfaitement compris par les chefs de cette région qui, comme Olivier Bellin, s'attachent à mettre en valeur ses produits uniques. Mais aussi par des associations comme Kaol Kozh qui



a fait de la biodiversité son objectif. Basée à Cesson-Sévigné, cette jeune structure vient de lancer un appel à semences pour assurer la préservation et l'inventaire de variétés anciennes de plantes et de légumes. Dans un autre registre, Brest a été désignée pour 2010 « Capitale maritime de la biodiversité ». Tout au long de l'année dans cette ville, une cinquantaine de rendez-vous va ponctuer une campagne de sensibilisation orchestrée par les Nations Unies. Face à la menace que les OGM ou l'élevage intensif font peser sur notre liberté de choix, en termes d'hégémonie ou de concurrence destructrice, une forme de résistance s'organise. Responsable, elle s'applique à préserver ce que la France à de meilleur. Et la Bretagne est en première ligne.

« PRODUIT EN BRETAGNE » S'INTÉRESSE À LA RESTAURATION

Experte de la relation industriels / distributeurs et forte d'une expérience de plus de 15 ans en grande distribution, l'association « Produit en Bretagne » s'est également fixée comme objectif de se développer dans le réseau de la restauration. Pas moins de treize membres de « Produit en Bretagne » interviennent aujourd'hui dans la distribution ou la mise en œuvre, tant en restauration commerciale qu'en restauration collective, alors qu'une quarantaine de fournisseurs agro-alimentaires membres ont développé un savoir-faire spécifique dans la conception de produits destinés aux cafés, hôtels, restaurants ou collectivités.

Les atouts de Produit en Bretagne résident ainsi dans la fédération de l'ensemble des acteurs de la filière mais aussi dans le processus d'habilitation des produits qui portent le logo : cahier des charges privé déposé auprès de Bureau Veritas, audit des sites de production, processus de vérification sur chaque produit qui porte le logo, garantissant ainsi la fabrication en Bretagne sur des outils vérifiés de chaque produit mis en œuvre à destination des clients. Parmi les opérations conduites avec succès en 2009, on peut citer la mise en place de petits déjeuners bretons dans les Brit Hôtels, l'instauration d'un menu Saint Yves chez les Restaurateurs Pointe Bretagne

www.produitenbretagne.com

Gilles Pudlowski

LE MEILLEUR DE LA BRETAGNE GOURMANDE

Les meilleurs poissons du monde, des crustacés qui **font rêver**, des légumes superbes, surtout dans le Léon, au **nord du Finistère**, les belles galettes, comme les confiseries et les gâteaux au beurre salé : voilà quelques unes des balises exemplaires de la Bretagne gourmande. Celle-ci se renouvelle, mais veille à conserver **ses traditions** avec acuité. Voilà les produits phares de sa gourmandise éternelle.



Reportage photos Maurice Rougemont

LES GALETTES
DE PONT-AVEN

A la base, de la farine, du beurre et du sucre. Le miracle ? Un beurre demi-sel au goût marqué. Le « géant » local s'appelle Traou-Mad. Le « petit » les Délices de Pont-Aven. Mais tous deux travaillent de façon artisanale. Les produits de l'un et de l'autre sont de qualité grande, possédant un goût beurré bien net, une consistance friable, avec un rien de sableux, une forme géométrique et ronde bien précise, enfin un emboîtage populaire qui emprunte souvent aux oeuvres de Gauguin, Emile Bernard et de leurs épigones une certaine idée de la Bretagne bretonnante.

Travaillées très artisanalement ou en industrie légère, les productions des deux maisons-phares de Pont-Aven restent fidèles aux traditions de la biscuiterie bretonne. Découpées main, jadis, les galettes sont façonnées automatiquement. La cuisson se fait sur plaque ou encore sur le tapis d'un four-tunnel et les galettes sont dorées à l'oeuf, avec des franges légères et une marque moulée sur le dessus.

Pas de conservateur en tout cas, même si la galette se garde fort bien de nombreuses semaines dans les belles boîtes de métal ou même dans leur emballage « papier-alu » sous carton. Le palet breton se distingue de la galette par sa forme originale qui lui vient de son épaisseur de quatorze millimètre. Pâte friable, issue de farine de froment, il est de consistance fondante. Par rapport à la galette plus fine, le palet comprend de la poudre levante, alors que beurre et sucre sont crémés avant l'adjonction de ses autres composantes.

Signalons encore d'exquises galettes produites à une vingtaine de kilomètres du bourg fameux pour son école de peintures et vendues à la jolie et centrale « Boutique de Pont-Aven » : elles valent, elles aussi, l'emplette.

LA SARDINE
DE CONCARNEAU

Il y avait une trentaine de conserveries à Concarneau dans les années 1950. La dernière est celle des Mouettes d'Arvor. Les autres, dans le 3[e] port de pêche fraîche en France, ont disparu.

Jacques, qui dirige l'entreprise depuis 1991, représente la troisième génération de Gonidec depuis 1959. La maison travaille 1000 tonnes de poissons l'an, ce qui en fait une petite unité. On demeure attaché aux sardines fraîches de première qualité qu'une main-d'œuvre féminine experte s'affaire à nettoyer, étêter, éviscérer, avant de les cuire en friture, puis de les mettre en boîte où elles marinent dans l'huile d'olive vierge ou d'arachide.

Les sardines en boîte ont la réputation de se bonifier, comme le bon vin, avec le temps. Celles, fameuses, griffées Rödel, qu'on retrouve chez Jean Minchelli ou dans les brasseries Bocuse à Lyon, viennent d'ici.





LES SARDINES MILLÉSIMÉES DE QUIBERON

Les sardines en boîtes haut de gamme? C'est la spécialité de Quiberon. On les trouve soigneusement préparées à la main à la Belle Iloise, chez Hilliet, et à la Quiberonnaise, chez les Jourdan. L'une a grandi, dans la zone artisanales rebaptisée «Plein Ouest», mais sans perdre le bon usage des traditions et proposant même un musée dédié à la pêche de la sardine; l'autre, six fois plus petite, est demeurée modeste dans son cadre années 1950. Mais toutes deux ont gardé droit le cap sur la ligne bleue de la qualité. Leur chic: s'inspirer des usages anciens pour conserver le poisson de la meilleure façon possible.

Le principe ? Prendre une sardine de première qualité. La nettoyer, l'étêter, l'éviscérer, puis la faire cuire dans une friture avant la mise en boîte, où elle marine ainsi à l'huile d'olive, d'arachide, à la tomate, aux achards ou aux aromates. Comme le bon vin, les sardines ont la réputation de se bonifier, après conservation de plusieurs millésimes en boîtes que l'on aura soin de retourner en cave.

L'ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ

Qui le premier créa l'andouille ? A dire vrai, nul ne le sait. Et, entre les deux, notre cœur balance. Préférerez-vous l'andouille de Guéméné ou celle de Vire? La première est bretonne, la seconde normande. L'idée est identique, la manière les sépare. Un bon coup de cidre, en accompagnement, les réunit aisément.

A Vire, on travaille l'intestin du porc que l'on découpe avec minutie, assaisonne de sel, poivre et épices, avant la mise en saumure. A Guéméné-sur-Scorff et dans tout le département du Morbihan, l'andouille se mitonne à partir de boyaux entiers, enfilés les uns sur les autres, et qu'on entoure d'une baudruche de bœuf.

Un rude travail, en vérité. Fumée, séchée, fumée, cuite à l'eau à 95°, elle perd les trois quarts de son poids. Il s'agit, bien entendu, de la belle andouille artisanale, peu salée, peu grasse, que l'on peut conserver un mois au réfrigérateur et deux mois sous vide.

LE KOUIGN-AMANN DE QUIBERON

Un gâteau qui exprime toute la Bretagne : c'est le kouign-amann tout sucre et tout beurre avec de la farine, façon pâte feuilletée, épaisse. Ce gâteau rond, comme le chapeau breton, créé vers 1865, à Douarnenez (Finistère), par un certain Scordia qui légua sa recette à ses descendants, a fait recette dans toute la région.

Yves Carzon, chez Riguidel à Quiberon, en livre une sorte de chef-d'œuvre sous le nom de « beurrée » qui exprime bien ce que le gâteau contient en priorité. Chaque année, est décerné le trophée du meilleur kouign amann. Il nécessite, outre ses trois ingrédients vedettes, de la bonne volonté et de la générosité.

Sa simplicité apparente, une pâte à pain simplement beurrée et renforcée, a donné naissance à toutes sortes de fantaisies. Des chefs de la Bretagne, tel Thierry Breton, le bien nommé, de Chez Michel, rue de Belzunce à Paris, le servent chaud, en dessert, accompagné d'un sorbet au cidre.

LA DEMOISELLE DE LOCTUDY

Fine, fragile, avec sa coque rouge et sa chair blanche virant au rose, cette langoustine se nomme demoiselle. A Loctudy, comme dans les ports frères du pays bigouden Lesconil, Saint-Guénolé, le Guilvinec , on la pêche au chalut, gros filet à maille aérée que l'on déroule depuis l'arrière du bateau. On se flatte de la ramasser vivante et, si possible, de la garder telle. Sa pêche ressemble à un pistage au long cours. Dans les années 1920, elle était mal considérée, meublait les plateaux d'huîtres et de coquillages, telle un complément aléatoire. Souvent trop petite, elle était rejetée en mer. Elle s'est bien rattrapée depuis, devenant un produit de luxe, rare et cher. Même si, comme les crêpes, elle se mange avec les doigts. On appuie fort sur la queue, on opère



un quart de tour à gauche et un quart de tour à droite, puis on fait ressortir la chair qu'on grignote à pleines dents en ayant bien soin de sucer la queue. La qualité de cette gente demoiselle, outre sa fermeté : son fort goût d'iode.

LES HUÎTRES DE PRAT-AR-COUM

Yvon Madec : ce nom est synonyme de qualité en matière d'huître. Face à l'Aber Benoît, cet aristocrate de l'huître plate propose quelques-unes des meilleures huîtres de Bretagne. Ses blanches au goût iodés, à l'attaque salée et à la finale noisetée, recèlent toute l'énergie des échanges terre-mer.
Ses petites « boudeuses », ses creuses fraîches, ses plates fines, soignées comme des bébés dans une eau vive et limpide, sont l'honneur de l'huître française. L'été, il a rénové une demeure ancienne, qui, avec sa vitrée et ses tables de bois, se transforme en « restaurant à huîtres ».
On goûte là les trésors maison, juste sortis de l'eau, avec un fringant muscadet de Métaireau et du pain bis de l'ami Izard. Un déjeuner de soleil chez les Madec, c'est un moment arraché à la grisaille du monde, une ode magique dédiée au gourmand pays des Abers.

LA BELON DE RIEC

« Plate, à chair blanche, ferme, bien charnue: telle est notre huître », que Jacques Cadoret, roi de l'appellation, élève sans faiblir. Son grand-père, François, qui était ami à Paris avec Emile Prunier, fit connaître la belle coquille élevée dans la rivière du Belon aux gens de la capitale.
« Tout ce qui vient de la mer »: c'était la définition d'Emile Prunier. « Ce que la mer a de meilleur » : c'est le slogan des Cadoret qui vantent l'affinage soigneux sur poche ou au sol, donnant une huître fine et noisetée. « Pas de ces goûts trop forts que l'on trouve ailleurs », note le grand Jacques. Mais une saveur qui reflète la douceur du micro-climat d'ici.
Ce qui fait le charme de la belon et sa typicité? Les courants d'eau salée et douce qui se rencontrent dans les rias. Le mélange est savant, la finesse toujours au rendez-vous. Jadis éliminée par le bonamia, la belon est un trésor de la Cornouaille, renfermant dans sa coquille toute la chair mais aussi tout le jus de la mer.

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE

Il est aux coquillages marins ce que le lion est aux animaux de la jungle. Un souverain peu contesté. Quoi qu'il y ait homard et homard. Le bleu de Bretagne fait figure de roi du genre. Le homard du Maine, moins iodé, de chair noisetée, de saveur légèrement sucrée, est son cousin d'Amérique.
Olivier Roellinger, qui travailla les homards des deux rives de l'Atlantique, chez lui à Cancale, mais aussi, jadis, au Méridien de Boston dont il fut le conseiller attitré, recommande de faire cuire celui du Maine en nage. *« Son corail a un goût de naphtaline que l'on retrouverait dans une sauce coraillée. Il faut éviter de le faire simplement griller ou rôtir au four. La cuisson en nage permet au homard du Maine de retrouver un goût proche du breton ».*

LANGOUSTE ROYALE D'IROISE

Cette reine des mers, dont on entreprend la reconquête côté Finistère, en mer d'Iroise, est dite « Palinurus elephas », langouste royale ou simplement langouste rouge.
Cette pure bretonne n'est pas, comme le fait joliment remarquer Christian Millau dans son *Dictionnaire Amoureux de la Gastronomie*, la femme du homard. Mâle ou femelle, elle se distingue par ses antennes et la finesse de sa chair. Commercialisée depuis le XIX[e] siècle, la quantité de sa pêche est allée régressant.
Sa production était de 120 tonnes dans les années 1990, elle n'est plus que de 30 tonnes aujourd'hui entre Brest, Audierne et Morlaix. Le respect de sa taille minimale, de sa période de ponte et la définition de zones protégées permet d'espérer des langoustes royales en nombre pour les années à venir.
Pour l'heure, ce crustacé rare est une gourmandise sur laquelle veille la famille Madec, fameuse pour ses viviers d'huîtres de Prat Ar Coum, à Lannilis.

L'ORMEAU DE L'ÎLE VIERGE

Escargot des mers, truffe de l'océan, coquillage récalcitrant : l'ormeau est tout cela. Univalve, muni d'un pied musclé qui lui permet de se fixer aux rochers, doté d'une coquille en forme d'oreille percée d'une rangée de trous, son intérieur est tapissé d'une nacre colorée.
On le trouve dans les eaux peu profondes du littoral. Les Asiatiques, qui le nomment abalone, en raffolent et son prix atteint des sommets.
Sa pêche est réglementée sur la côte nord de la Bretagne, de l'est de l'Ille-et-Vilaine au cap de la Chèvre, dans le Finistère. Sa taille minimale de capture est de 9 cm. Il ne se reproduit que lorsqu'il atteint 5 cm et sa



Jacques et Jean-Jacques Cadoret

fécondité s'arrête vers 8,5 cm (7 ans).
La prise maximale par personne est de 20 ormeaux pour une pêche se pratiquant de jour, à la main ou à l'aide d'un croc. France Haliotis, créé en 2004 par Sylvain Huchette et Guirec Rollando, élève des ormeaux bretons, disponibles toute l'année, sélectionnant ses reproducteurs dans les populations sauvages du Finistère. Le naissain est produit au sein de l'écloserie de Kérazan à Plouguerneau.
Elevé en pleine mer, au pied du phare de l'île Vierge, l'ormeau a besoin de 2 et 5 années d'élevage pour atteindre 4 à 8 cm. Nourri avec des algues fraîches sélectionnées, il donne naissance à un produit de qualité

L'ARTICHAUT CAMUS

Ce Breton délectable est rond, à grosse tête. Il possède des feuilles serrées, courtes et larges, souvent violettes aux extrémités. Lorsqu'il est gros, il peut peser de 400 à 500 g.
Produit en Bretagne, principalement dans le Léon, depuis 1810, dont il représente 65 % de la production légumière, le Camus est l'artichaut le plus consommé en France. A la différence du provençal, il ne se mange pas cru, mais cuit à la vapeur, accompagné d'une vinaigrette, d'une sauce au beurre ou d'une béchamel. On a plaisir à racler les feuilles jusqu'à arriver au cœur que l'on débarrasse de son foin avant de s'en délecter.
Il se cuisine en gratin, en salade, en beignet, farci, par exemple de chèvre ou d'une sauce tomatée à la viande façon bolognaise. La saison de l'artichaut Camus de Bretagne court de mai à novembre.

LA FRAISE DE PLOUGASTEL

On la cultive dès 1740 sur la presqu'île de Plougastel, réputée pour la douceur d'un climat océanique cousinant avec celui de la côte chilienne. Jusqu'en 1940, la commune de Plougastel produit le quart de la production française, exportant vers Paris et l'Angleterre. Après la Seconde Guerre mondiale, le manque d'évolution technique, l'absence de recherche agronomique et de main-d'œuvre entraînent un déclin du marché.
A partir de juin 1996, le fruit rouge a fait l'objet d'un plan de relance, et, depuis 1997, le « Musée de la Fraise et du Patrimoine » annonce sa protection et son renouveau. Petits rendements en fermes modèles faisant visiter leur domaine et participer à la cueillette, choix d'espèces délicates (s'il n'y en a pas de particulière à Plougastel, la gariguette, fruitée et parfumée, est la plus prisée) donnent le goût d'une fraise demeurée artisanale. Qui fait les délices de tous, fraîche, en compote, en pâtisserie ou en confiture.



NOS BONNES ADRESSES GOURMANDES

Traou Mad, 10, place Gauguin, ZI de Kergazuel et 28, rue du Port. 29930 Pont-Aven. Tél. : 02 98 06 01 03. Le géant local pour les fameuses galettes.

Délices de Pont-Aven, quai Théodore Botrel et ZI de Kergazuel. 29930 Pont-Aven. Tél. : 02 98 06 05 87. Le petit roi de la galette.

La Boutique de Pont-Aven, place Paul-Gauguin, 29930 Pont-Aven. Tél. 02 98 06 07 65. Tous les beaux produits de Bretagne.

Conserverie Gonidec « Les Mouettes d'Arvor », ZA de Keramporiel, 29900 Concarneau. Tél. : 02.98.97.07.09. Pour les fameuses sardines.

La Quiberonnaise, 30, rue du Port de pêche, 56170 Quiberon. Tél. : 02 97 50 06 84. Sardines millésimées fameuses.

La Belle Iloise, 10, rue de Kervozès, 56170 Quiberon. Tél. : 02 97 50 08 77.

Michel Guillemot, 2 rue Joseph Peres, 56160 Guéméné-sur-Scorff. Tél. : 02 97 51 21 44. L'un des rois de la belle andouille.

Rivalan Quidu, 5 rue Bellevue, 56160 Guéméné-sur-Scorff. Tél. : 02.97.51.21.10. Un artisan de la chair cuite.

Riguidel, 38, rue de Port-Maria, 56170 Quiberon. Tél. : 02 97 50 07 41. Le kouign amann -dit « la beurrée »- est à se pâmer.

Furic Marée, 4 rue de Men Meur, BP 40 29370 Le Guilvinec. Tél. :02 98 58 25 00. Le mareyeur roi du pays bigouden.

Pêcheries des îes, 29570 Loctudy. Tél. :02 98 87 42 13. Fax. : 02 98 87 53 90. Un des roi de la belle langoustine.

Yvon Madec, Prat-ar-coum, 29870 Lannilis. Tél. : 02 98 04 00 12. Le prince de l'huître côté Nord. Et aussi de la langouste rose.

Jacques Cadoret, BP2, 29340 Riec-sur-Belon. Tél. : 02 98 06 91 22. Justement fameux pour ses huîtres du Belon.

France Haliotis, Kérazan, 29880 Plouguerneau. Tél. : 02 98 37 17 39. www.francehaliotis.com. Sylvain Huchette et Guirec Rollando élèvent des ormeaux sélectionnant ses reproducteurs dans les populations sauvages du Finistère.



Hénaff, le 1er pâté au monde à avoir son fan club !

Incroyable ! Plus de 70 personnalités des arts, de la cuisine, des sports et du spectacle ont choisi de se réunir pour célébrer les louanges d'une boîte de… Pâté !
Mais pas n'importe quelle boîte de pâté. Le célèbre Pâté Hénaff. Tous, ils sont fous de sa recette originale et de son goût inimitable. Hénaff, un pâté si bon et si différent que même les plus grands chefs l'utilisent pour créer de nouvelles recettes.





Bricks de Pâté Hénaff aux herbes potagères.

Une recette de Philippe Hatté - Les Acacias - Quimper
Membre du groupement Restaurateurs Pointe Bretagne.

Pour 12 bricks :

- 1 boîte de pâté Hénaff de 156 g,
- 1 échalote,
- 1 branche d'estragon frais,
- 1 botte de ciboulette,
- 4 feuilles de brick,
- 20 g de beurre fondu.

Faire suer l'échalote ciselée dans une noisette de beurre, Ajouter le pâté Hénaff, la ciboulette et l'estragon ciselé et écraser à la fourchette,
Couper les feuilles de brick en 4 lanières, déposer une noix du mélange sur chaque lanière et plier en triangle, Beurrer chaque triangle au pinceau et passer au four chaud (th. 8-9) quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Servir à l'apéritif ou sur une salade printanière.

Découvrez lors de votre visite en Bretagne **La Maison du Pâté Hénaff**



A Pouldreuzic, près de Quimper, un nouvel espace muséographique consacré au Pâté Hénaff et à son univers : l'entreprise, son histoire, ses produits…

Retrouvez plus d'informations sur nos produits, nos recettes et le Club des Amoureux du Pâté Hénaff sur notre site internet.

N°Azur 0 810 748 169
PRIX APPEL LOCAL - AUX HEURES OUVRABLES

www.henaff.fr

Hénaff
DEPUIS 1907
Donner le meilleur

JEAN HÉNAFF SAS - RC Quimper B 402978639 · PUBLICIS ACTIV · Crédit photo: Bernard Galeron - 17070

Bruno Lecoq

BREST : L'AMÉRICAINE

Reconstruite et repensée après-guerre, Brest est **une ville à part**. Entièrement tournée vers la mer et ses défis, **la capitale maritime** commence à peine à assumer son histoire récente. Une histoire géométrique, radicale et **contemporaine**.



Le Musée National de la Marine, un des rares vestiges du passé brestois.

Il y a les pour, il y a les contre. A Brest, on a l'habitude. Entre ceux qui rejettent un physique jugé ingrat, triste et froid, et ceux qui s'émerveillent devant cette capitale « concept » qui, au début des années 1950, symbolisait la modernité, le confort et la liberté retrouvée : les avis se discutent. Pourquoi biaiser ? Brest n'est pas une ville évidente et il faut lui consacrer du temps pour la comprendre, la ressentir, l'apprécier. Car ici, l'œil habitué aux mille-feuilles de l'histoire, perd facilement ses références. Tout, ou presque, a été détruit, tout a été reconstruit au sortir de la guerre et le peu qui a subsisté relève de l'anecdote. Certes,

les folies de la guerre n'ont pas rayé de la carte la vue extraordinaire sur la rade et les rêves que cette vision inspire. Bien sûr, la lumière qui donne certains jours l'impression d'un studio de cinéma à ciel ouvert excite toujours l'imagination. La silhouette de Gabin pourrait apparaître au détour d'une rue qu'on n'en serait pas surpris. Dans ce Monopoly à l'américaine, la modernité a vite fait d'être rattrapée par la nostalgie. Tintin n'est jamais loin, et les façades d'immeubles qui semblent avoir été dessinées par Hergé sont nombreuses. Qu'en aurait pensé Jean-Baptiste Mathon, le Grand Prix de Rome, à qui fut confiée la reconstruction de la ville détruite pas les bombes en août et septembre 1944 ? Du bien, sans doute. Car Brest a retrouvé une âme et l'amateur d'architecture ne s'y trompe pas : tout a été pensé bien au-delà de la seule reconstruction matérielle. Alors, si quelques façades blanches virent parfois au gris, si certaines places aux dimensions staliniennes prennent, sous le ciel terne, des allures blafardes, on devine que la ville a été imaginée pour capter l'énergie qui, entre ciel et mer, en fait une proue tournée vers l'ailleurs. Vous aimerez la promenade qui longe le port en hauteur, flâner aux abords du Musée national de ma marine ou de la rue de Siam, qui porte ce nom exotique en souvenir des trois ambassadeurs dépêchés par le roi Phra Naraï auprès de Louis XIV. Vous apprécierez les façades aux détails rehaussés de couleurs douces, les rues proches de la rade qui vous offre la mer en point de fuite, la gare étonnante, aérienne, imaginée par un élève de Le Corbusier, l'hôpital Morvan, vestige des années 1930, l'église Saint-Louis, radicale et géométrique…



La Pointe Saint-Mathieu

LA RECONQUÊTE

Après l'avoir boudé, les Brestois se réapproprient leur ville et ils ont bien raison. Les travaux du tramway, comme partout, tirent en longueur ? Les Halles attendent un projet qui les sortent de leur léthargie ? Comment faire autrement ? Rue de Lyon, le dimanche, le marché a pris la relève en attendant. On y trouve de tout : de la chaussette horrible, des chemises bariolées, du couscous à emporter mais aussi des chèvres fermiers de Plougastel, des légumes qui se vendent en quelques minutes, des huîtres et des gratins à base de pommes de terre et de saucisses de Molène fumées aux algues,et même des navarins de Saint-Jacques ! A midi, il est trop tard. Le meilleur s'est envolé. Brest n'est peut-être pas une capitale gourmande comparée à Lyon, Strasbourg ou même Dijon, mais elle reste une ville où quelques bons artisans ne connaissent pas la crise. Les babines gourmandes des dames qui font l'après-midi une halte à Histoire de chocolat, rue de Siam, parlent d'elles-mêmes ! On devine des envies de hold up sur les macarons, les chocolats et autres pâtes à tartiner. Il faut dire que Jean-Yves Kermarec, prince du chocolat brestois, a des arguments à faire craquer n'importe quel janséniste ! En prime, la plupart de ses créations portent des noms évoquant l'histoire locale : Recouvrance, Brest, Bijou de Siam, La Jeanne… Alors, si le patriotisme s'en mêle : comment résister ? C'est un peu le même sortilège qui menace les visiteurs de C. Chocolat avec des macarons de toutes les couleurs et de toutes les saveurs. Pierre-Yves Hénaff a programmé des travaux d'agrandissement : c'est dire si sa boutique au look contemporain a du succès.





Les tentations de Histoire de Chocolat

DU NOUVEAU DANS LE WHISKY

Faire ses emplettes gourmandes à Brest est assez simple dans la mesure où les tout-bons sont restés les mêmes depuis des années. Une envie de baba au rhum (sur commande) vous conduit directement rue Traverse, chez Philippe Lallemand, dont la pâtisserie familiale a été créée en 1923, les thés de chez Mariage frère se cueillent à l'Essentiel au 6 de la rue Alain-Fournier, le bon pain va se chercher à la Maison du boulanger de Michel Izard (Halles Saint Louis) ou chez Loton, boulevard Gambetta. Le meilleur poisson



Le restaurant M et son parc à découvrir avec les beaux jours





se trouve au Capitaine-de-Concarneau (Halles Saint Louis) et les bons produits italiens sont en vente chez Da Vinci, rue Duquesne. Située rue Boussingault, La cave de Bacchus présente un choix très professionnel de vins français mais aussi du monde. Des vins neufs faciles à boire, mais aussi des millésimes plus sophistiqués sélectionnés par Patrick Simon. On y trouve aussi des alcools, des jus de fruit bio et l'accueil est au top. Pour les amateurs de whisky, bonne nouvelle, une boutique entièrement dédiée à cette boisson bénie des marins au long cours vient tout juste d'ouvrir ses portes rue Emile-Zola. *Only Whisky Shop* n'est pas bien grande, mais Bertrand Merdrignac, son animateur, cache quelque part un stock impressionnant (350 références dont 150 en magasin !) qu'il commercialise aussi sur internet. On peut tout lui demander. Même le sur-mesure, puisque ce passionné sélectionne lui-même ses barriques après dégustation et qu'il s'arrange avec des embouteilleurs indépendants pour en conserver quelques flacons. Il y a chez lui des Rolls comme le Port Ellen de l'Ile d'Isley, 29 ans d'âge : 330 € le privilège. Il y a même un whisky breton qu'il vous recommande : le Kornorg, distillé à partir d'orge française et écossaise.

NOS BONNES TABLES

LA FLEUR DE SEL

Dans le trio de tête des meilleures tables de la ville, assurément. C'est en tout cas ici que nous avons fait notre meilleur repas brestois, dans une salle au décor contemporain plutôt élégant et malheureusement déserte le jour de notre visite. C'est dommage, car le tourteau et confit de chou rouge au blé noir croustillant, joliment dressé, nous a laissé le souvenir d'un plat parfait, entre équilibre, fraîcheur et saveur. Le reste de notre dîner - nous étions trois - a fait l'unanimité : fricassée d'encornets et chorizo rôti, pavé de lieu jaune et petits légumes en ratatouille, ris de veau rôti entier, mille-feuille de clémentines rôties au miel... On peut parler d'un sans faute pour Yann Plassard.

Menus 29,50 €, 42 €. Carte : 65 €

15 bis, rue de Lyon.
Tél. : 02 98 44 38 65.

L'IMAGINAIRE

C'est l'adresse qui pousse, qui pousse... Il ne manque plus qu'un décor chaleureux (salle un peu bruyante) à Charlotte et Romain Pouzadoux pour que leur restaurant se transforme en maison du bonheur. Cette réserve étant faite, la cuisine de Romain vaut plus que le détour avec le menu à 32 € très tentateur. Le croustillant de joues de porc confites et lentilles vertes du Puy, le filet de lieu nacré et bortsch de betterave et pommes vertes parviennent à convaincre d'un beau talent créatif. Et si le reste de la carte conduit vers des dépenses plus élevées avec des menus à 46 et 60 €, on remarque que les produits travaillés montent en gamme : Saint-Jacques, turbot, pigeon... Jolis desserts, belle carte des vins avec une sélection d'eaux minérales peu commune. Accueil charmant. Bref, tout y est.

Menus de 30 à 60 €

23 rue Fautras
Tél. : 02.98.43.30.13

LE M

Voici l'adresse cossue dont les Brestois raffolent et... on peut les comprendre. Bruno Diabaoui (en salle) et Philippe Bigot (en cuisine) ne ménagent pas leurs efforts pour faire de cette charmante propriété une étape élégante où il fait bon déjeuner (ou dîner) dans un cadre confortable, joyeusement bourgeois. La cuisine manifeste ce même état d'esprit. Particulièrement soignée et honnête, elle remplit parfaitement sa mission avec un croustillant de chair de tourteau, aneth, piment et oignon rouge ; un filet de bar sur peau croustillante ou un pigeonneau du Méné Bré, foie gras poêlé et gâteau d'aubergine et un croquant d'orange sanguine sous toutes ses formes. Du joli travail que l'on peut découvrir en terrasse avec les beaux jours. Belle cave et salons confortables.

Menus de 32 à 52 €.

22 rue du Commandant-Drogou.
Tél. : 02.98.47.90.00

LE CRABE MARTEAU

Le concept est original et forcément, il plaît. Face au port, cette institution s'est forgée une réputation avec le crabe (tourteau) et les araignées de mer préparées de mille et une façons, mais pas seulement. Egalement au programme : du poisson de ligne d'Iroise, la coquille Saint-Jacques de la rade, les ormeaux de Molène et, sur commande, du homard. C'est simple, généreux et bon. On en redemande ! Carte de 30 à 40 €.

8, quai de la Douane.
Tél. : 02.98.33.38.57


Les bons apôtres du terroir breton sont au Ruffé

DA VINCI

C'est le bon italien de Brest. Réparti sur deux petites salles qu'agrémentent quelques photos de stars de la Cinecittà, cette table italienne a du répondant. Les noix de Saint-Jacques au vinaigre balsamique ont belle allure, les tagliatelles aux cèpes sont généreuses et les penne aux foies de volaille jouent leur partitions. On se sent bien dans cette petite ambassade où le maître des lieux a multiplié les formules à prix doux (de 13,50 à 18 €) et sélectionné des vins italiens de belle qualité. Carte de 30 à 40 €.

6, rue Louis Pasteur.
Tél. : 02.98.46.90.90

LE RUFFÉ

On aime cette table « utile » qui joue les ambassadrices du terroir breton avec une énergie peu commune. La passion est au rendez-vous et le bonheur n'est jamais loin avec de jolies trouvailles à découvrir au menu terroir où la tiédeur de homard, spaghettis d'algues et courgettes, vinaigrette de baies de sureau et frites de sarrasin ; la sole à façon, grillée ou meunière, pomme macaire et poêlée de champignons cépiotes et la coque chocolatée au gros lait meringué avec sa carotte confite au miel de l'île d'Ouessant sonnent vrai. On aime aussi l'idée de la traçabilité chère à Thierry Beauvy et Jean-Michel Faïjean. C'est notre coup de cœur brestois. Quelques produits à emporter.

Menus : 19,50 et 29€. carte : 35 à 45 €.

1 bis rue Y-Collet
Tél. : 02.98.46.07.70


Tout s'achète chez Etat d'Ame

L'ARMEN

Yvon Morvan, le Cyril Lignac local, n'est pas qu'un joli cœur médiatique, il a été formé chez les plus grands : Bocuse et Robuchon. On n'est donc pas


Le pont de la Recouvrance


Déco marine au Crabe Marteau


Yvon Morvan, chef de l'Armen

surpris que sa cuisine, qui joue la carte des bons et beaux produits, campe sur des bases classiques rassurantes et que le meilleur de la mer s'y donne naturellement rendez-vous : ormeaux, Saint-Jacques, homard… Le menu du Rocher (à midi uniquement : 31€ les 3 plats) a ici des allures d'aubaine avec des quenelles de Saint-Jacques et lieu, un filet de carrelet juste saisie, nage acidulée et un mille-feuille à la banane parfumé au café. Carte : 65 à 75 €.

21, rue de Lyon.
Tél. : 02 98 46 28 34.


la Tour Tanguy à Brest

ETAT D'ÂME

Il ne s'agit ni d'un restaurant ni d'un salon de thé, mais plutôt d'un lieu hybride qui pour l'essentiel vend des objets de décoration, du bibelot en passant par le meuble. Mais comme la maîtresse des lieux n'entend pas vivre dans un musée, elle a décidé d'ouvrir sa maison à la grignote maline et aux thés gourmands. Tant et si bien que l'on peut tester les fauteuils en se restaurant gentiment (de 15 à 30 €) avec une salade, une pizza et un verre de vin. C'est alternatif et comme c'est fait avec le cœur, très sympa.

51 Rue Branda.
Tél. : 02 98 44 25 77.

LE TOUR DU MONDE

Crée en 1993 par Olivier de Kersauson et ses équipiers, le Tour du Monde a fait peau neuve en juillet 1999. A découvrir pour la vue sur le large et le port de plaisance, les moules frites (de 9,50 € à 11,50 €), les sandwichs club à partager entre amis avec une pression ou un verre de Muscadet. A partir de 15 €

Port Plaisance Moulin Blanc.
Tél. : 02 98 42 45 13.


Le bar du Tour du Monde

OÙ DORMIR ?

HÔTEL LE CONTINENTAL

Un bel hôtel en plein centre-ville ? Ne cherchez plus. De style années 30, ce bâtiment au hall fort élégant propose des chambres spacieuses, confortables et contemporaines. Pour les amateurs, quelques chambres au dernier étage ont conservé leur mobilier d'époque. Wifi, parquet, écran plat et couette dans toutes les chambres. Tarif Week-end à partir de 69 € la chambre, petit-déjeuner inclus.

Square de la Tour d'Auvergne.
Tél. : 02 98 80 50 40.

HÔTEL OCÉANIA BREST CENTRE

Entièrement rénové en 2007, l'hôtel Océania est une véritable institution située au cœur du centre-ville, à proximité de la gare, du Palais des congrès (Le Quartz) et du château. Les chambres contemporaines sont particulièrement agréables et profitent toutes d'éclairages indirects reposants, d'écrans plats, de salle de bains séparées par une paroi vitrée sablée, avec grand miroir et douche spacieuse. Connexion Internet Wifi gratuite. Equipe de bar très sympathique. A signaler, le restaurant Nautilus avec une carte tournée vers les saveurs du monde : gambas marinées au gingembre, steak de thon à la plancha, wok de crevettes, Tagines de fruits de mer... Tarif Week-end à partir de 74 € la chambre, petit-déjeuner inclus.

82, rue Siam.
Tél. : 02 98 80 66 66.

HOSTELLERIE DE LA POINTE SAINT-MATHIEU

On n'est plus tout à fait à Brest, mais le détour se justifie. Aux premières loges de la Pointe Saint-Mathieu, face aux ruines de l'abbaye


Le hall du Continental



et au phare, cet hôtel de 47 chambres offre une parenthèse d'évasion particulièrement agréable. La mer à deux pas fait le reste. On aime le confort des chambres avec vue, la piscine couverte, le sauna (soins possibles) et l'âme de cette vieille maison très joliment restaurée. Tout le charme de la Bretagne sauvage aux portes de la ville. Restaurant traditionnel. Chambres de 55 à 162 € en fonction de la saison. Accueil adorable.

29217 Plougonvelin.
Tél. : 02 98 89 00 19.
www.pointe-saint-mathieu.com

DOMAINE DE MOULIN MER

Nichée dans un petit manoir de la presqu'île de Logonna-Daoulas, cette maison d'hôte éminemment romantique est un hâvre de paix entouré de verdure et de palmiers, à deux pas de la mer et de 18 km de sentiers côtiers et à vingt minutes de Brest. Spacieuses, meublées avec goût (mobilier ancien…), les cinq chambres du domaine (dont 2 suites) offrent toutes un confort complet, propice à la détente. On se sent merveilleusement bien dans cette maison tenue de façon exemplaire. Disponible, le maître des lieux n'est pas avare en recommandations et conseils et ses petits déjeuners sont de purs moments de bonheur… entre gourmandise et nostalgie. Chambres de 75 à 130 €, petit déjeuner compris. Parking.

34, route de Moulin Mer,
29469 Logonna-Daoulas.
Tél. : 02 98 07 24 45.
info@domaine-moulin-mer.com
www.domaine-moulin-mer.com

HÔTEL LA BAIE DES ANGES

On est à vingt minutes de Brest, mais l'hôtel la Baie des Anges à Landeda a des allures de petit paradis qui justifie que l'on fasse le détour. Face à la mer et au phare de l'Ile Vierge, chacune des chambres bénéficie d'une déco personnalisée du meilleur goût : espace, confort, salle de bains design, belle literie et harmonie des couleurs favorisent la détente et le repos. Et comme cette hôtel, excellemment tenu par Jacques Brillant propose également une piscine couverte et chauffée, un sauna, un hammam et une carte de soins d'exception, on a vite fait de s'y sentir chez soi. Bar chic, gourmand et convivial. Petits déjeuners mémorables. Chambres à partir de 105 €.

350, route des anges
Port de l'Aber Wrac'h
29870 Landeda
Tel. : 02.98.04.90.04.
www.baie-des-anges.com



e chambre de la Baie des Anges





Les salons du domaine de moulin mer



Château des Ducs de Bretagne. (photo Maurice Rougemont)

Roland Zemour

NANTES, BELLE ET GOURMANDE...

Avec un seul double étoilé (Laurent Saudeau au *Manoir de la Boulaie*) **la gastronomie en pays Nantais n'est pas encore au niveau d'autres régions**, pourtant on s'y régale toujours chez quelques valeurs sûres et émergentes car la marmite nantaise **frémit de nouveaux talents...**

RESTAURANT CLÉMENCE

Aurélie et Jean-Charles Batard ont repris la maison de Clémence Lefeuvre créatrice du fameux beurre blanc. La table aux atours contemporains s'avère très agréable. Quant à la carte, elle célèbre les produits de la région dans une partition gastronomique aux touches fusion. On pourra y savourer de délicieuses gambas et mangues rôties en marinade de gingembre et cumbava mais aussi de simples Saint-jacques poêlées, fondue de poireaux et andouille de Guéméné. On y trouve aussi de la lamproie (poisson également de Loire) à l'ancienne au vin rouge ou encore un excellent bar de l'Atlantique rôti, chutney de Granny Smith et légumes

en spaghetti, qui brille autant par sa cuisson que la limpidité de ses saveurs. Les desserts sont tout aussi probants. Une jeune et belle table qui incarne la vague montante en Pays Nantais.

91, Levée de la Divatte-La Chebuette
44450 Saint-Julien-de-Concelles,
02 40 36 03 18. Ouvert tous les midis sauf lundi et les vendredi et samedi soir,
Menus de 23 à 50 €

L'ATLANTIDE

Étoilée depuis dix ans et située au dernier étage d'un immeuble, la table de Jean-Yves Guého continue de régaler les Nantais. S'il joue des épices, d'alliances originales et de contrastes de textures, le chef célèbre les produits de la région. Ainsi ces délicieuses asperges vertes du Gaec Saint Vincent au sautoir et leur brouillade d'œuf à la truffe noire ou encore ces succulentes huîtres plates du golfe au foie gras de canard et écume de champignons font un mariage plein de délicatesse et aux saveurs rares. Son turbot sauvage rôti puis glacé et ses jeunes raves ravit par les goûts limpides d'une chair tendre relevée des arômes subtils du citron bergamote. Le récital de saveurs se poursuit jusqu'à ce magnifique cannelloni craquant à la clémentine et sa glace aux fèves tonka. Un travail plein de maîtrise et d'équilibre. TVA à 5,5% et crise aidant, Jean-Yves Guého a baissé le prix de ces menus et a inauguré un épatant déjeuner à 27 € et à 35 € vin et café compris ! Plus une seule bonne raison d'éviter cet Atlantide.

16, quai Ernest-Renaud,
44100 Nantes, 02 40 73 23 23.
Fermé samedi midi et dimanche.
menus de 27 à 95€


Jean-Yves Guého

LA MARE AUX OISEAUX

Eric Guérin est un drôle d'oiseau, voyageur, migrateur et curieux comme ceux de sa Mare, au cœur du Parc de Brière. Amoureux de l'Afrique, de ses paysages, de sa lumière, il s'est installé ici pour les couleurs de cette nature sauvage et contrastée. Chez lui, il y a deux cartes, celle des audaces, l'autre de tradition. Tous les goûts sont les bienvenus chez Eric Guérin. Et ils viennent de toute la région, car on s'y régale. Par exemple d'un velouté de poireaux et céleri au gingembre et son nuage iodé plein d'équilibre, ou d'une originale et succulente tartine d'huître au lard de Colonnata. On sort des sentiers battus avec son superbe foie gras poché au citron bulot cacahuètes, cajou et crème d'amandes. Ses demi-lunes de pommes de terre aux crevettes, ormeau cocktail et son lait de poule parfumé aux cèpes et à la truffe blanche offre un éventail de textures et de goûts rares. Son demi-pigeon au Miso-Muscadet, risotto fumé à la tourbe et pousses de réglisse est divin, et ses madeleines au Roquefort, émulsion myrtille et sorbet au vin chaud, un bonheur. Cette Mare est un plaisir pour les sens.

162, Île de Fedrun
44720 Saint-Joachim
Tél. : 02 40 88 53 01. - Fermé lundi midi.
menus de 39 à 85 €.
A la carte : 74 €.
Chambres de 130 à 160 €

L'ABÉLIA

La belle demeure 1900 qui abrite cet Abélia de Pascale et Vincent Berthomeau vient de recevoir le prix Charles Monselet de la gastronomie. Un cadre agréable, autant à l'intérieur que sur la terrasse ou sous la véranda. La cuisine de Vincent Berthomeau célèbre les produits régionaux et oscille entre tradition revisitée et fusion. L'original millefeuille de betterave et avocat, éventail de saumon confit et rouget barbet rôti, se révèle aussi beau à l'œil que doux au palais. Son tartare de saumon au pistou et ses sardines marinées au mesclun maraîcher débordent de fraîcheur et de saveurs. L'épa-


La Mare aux Oiseaux

tant pavé de thon rouge (qu'on ne trouvera bientôt plus) en ravigote de tomate confite, cuit à la perfection, est succulent ; son duo de Saint-Pierre et merlu de pays rôtis, fondue de légumes et crème de coquillages tout comme le millefeuille de framboises, ganache chocolat et caramel, sont deux régals. Une belle table incontournable.

125, bld des Poilus, Nantes, Tél. : 02 40 35 40 00. Fermé dim et lundi. Menus de 23 à 50 €

LE MANOIR DE LA RÉGATE

Le Manoir des frères Pérou sur les bords de l'Erdre, a le charme bucolique des vieilles demeures éternelles. L'alléchante carte de Loïc fait la part belle aux produits locaux, proposant une cuisine gastronomique à la fois gourmande et généreuse. L'originale noix de Saint-Jacques dans tous ses états : en tartare aux aromates et copeaux de truffes, en brochette craquante et crème d'oursin ou, enfin en nage, au fumet de vanille se montre aussi savoureuse que délicate. Le Saint-pierre en filet rôti, galette de blé noir aux légumes oubliés et cannellonis d'oursin est un délice, tout comme ce ris de veau braisé aux écrevisses et ses petits légumes nantais glacés dont les tendres saveurs flattent les papilles. La clémentine en biscuit sablé marmelade de clémentine, suprême de pamplemousse verrine à l'amande et agrumes, sorbet clémentine thym citron est un délice. Ce Manoir de la Régate est aussi le Manoir de la Régale...

155, Route de Gachet, 44300 Nantes, Tél. : 02 40 18 02 97. Fermé dimanche soir. menus de 20 à 68€. 70€ à la carte

L'ATELIER D'ALAIN

Après avoir traîné ses casseroles chez quelques grands toqués, Alain Ruffault a ouvert cet Atelier dans sa maison natale. Une table simple mais chaleureuse avec son comptoir central donnant sur une cuisine ouverte. Avec ses seconds Albin et Aurélien, il propose une carte originale qui joue des épices et des produits régionaux. Le croustillant d'huîtres (dans une pâte fine grillée) aux petits légumes et jus d'huître est excellent. Un autre croustillant, de pommes de terre aux ris de veau et cèpes, accompagnés d'un pied de mouton en crépinette et une tête de veau cuite au vin rouge, panée et braisée, déborde d'arômes et de saveurs. Le pigeon au foie gras et le filet de bar rôti à la fleur de sel beurre blanc à l'orange se montrent tout aussi probants. Une des tables qui montent et voit grandir le nombre de ses adeptes.

24, rue des Olivettes, 44000 Nantes, Tél. : 02 40 84 38 66. Fermé mercredi midi, samedi midi et dimanche. Formule midi tous les jours 15-18 et 23 €, à la carte 35-60 €.

LES ENFANTS TERRIBLES

Gaëlle et Sébastien ont repris cette table depuis deux ans. L'endroit est très plaisant, tout comme l'accueil, charmant. Petite carte de tradition le midi, et des mets plus élaborés pour le dîner. Mais même dans la formule déjeuner, on sent la qualité et le soin porté à la confection des plats. La salade de foies de volaille et sa vinaigrette à la framboise, avec ses foies chauds et rosés, sa salade pimpante et sa vinaigrette bien relevée en est la preuve. Idem pour ce tendre civet de lapin et ses pommes de terre aux herbes, tout simple mais qui s'avère un régal de limpidité. Le soir, le carpaccio de Saint-Jacques et sa vinaigrette au Cumbava, ou encore la cocotte de morue et haricots blancs à l'étouffée sont deux délices. La cuisine fait dans l'épure, mais côté saveurs la papille en redemande. Une table pleine d'envie, de talent et d'avenir.

4, rue Fénelon, 44000 Nantes, Tél. : 02 40 47 00 38. Fermé sam midi et dim. menus de 14 à 40, 50 €



La maison de [illegible] Baron

MAISON BARON LEFÉVRE

Après avoir bourlingué, les Baron-Lefèvre sont revenus à Nantes pour faire d'une ancienne bâtisse cette superbe maison, à la fois épicierie traiteur et restaurant. Un bel espace garni de magnifiques meubles chinés, avec une belle verrière et une cuisine ouverte sur une salle pleine de charme. Une belle sélection de vins accompagne une carte très appétissante renouvelée régulièrement. Le carpaccio de Saint-Jacques avec ses tranches posées sur un lit de courgettes, est délicieux, délicatement assaisonnées avec un jeu de textures qui ravit les papilles. Le filet mignon de porc lardé aux cocos de Paimpol est une divine cochonnerie. Parfumé, saisi et tendre, ce PS (Porc Savoureux)

tout en finesse soutenu par des cocos (pour une fois sans arrière-pensées) fait se pâmer les papilles de plaisir. Un coup de cœur pour cette maison de qualité à la belle âme…

33, rue de Rieux. Nantes.
Tél. : 02 40 89 20 20. Fermé dim & lundi.
Menus de 15 à 23 €. Carte : 40 €

LES CAUDALIES

M. et Mme Arbouin ont fait un sacré pari en s'installant dans cette zone commerciale, leur jolie maison prenant des airs de village gaulois, seule à résister aux grandes surfaces ! Mais ces Caudalies valent le détour, tant pour leur cadre, que pour la cuisine et ses prix doux. Là encore, on est sur un registre, oscillant entre gastronomie et bistronomie qui joue des épices et produits d'ici et d'ailleurs. Un travail de qualité à l'image de cette tarte fine aux langoustines rôties et endives confites au safran bluffants par la délicatesse de ses saveurs. Le succulent onglet de veau rôti aux épices séduit par sa simplicité, ses cuissons parfaites et se révèle remarquablement bien dosé. Superbes fromages de chez Beillevaire et délicieux ananas rôti biscuit au noix et sa glace pina-colada. Une table qui monte et dont on sort avec une idée fixe : y revenir !

299, Route de Vannes,
44800 Saint-Herblain, Tél. :02 40 94 35 35.
Fermé les lundis, mercredis et dimanche soir.menus de 19 à 42 €

LE 1

Les patrons de l'Atlantide et de La Cigale se sont unis pour créer cette brasserie chic, sur l'île de Nantes qui jouxte le Palais de Justice. Un beau lieu avec sa vaste cuisine ouverte que dirige Jean-Yves Massonnet, le talentueux chef. L'appétissante carte oscille entre tradition revisitée et fusion. Le pain est fameux et l'on pourra y savourer de délicieuses tapas comme ces brochettes de poulet, des accras de morue sauce gribiche ou des huîtres au caviar de hareng. La quenelle de brochet aux écrevisses posée sur son lit de champignons, sauce légère et goûteuse , s'avère fameuse. Une brasserie qui renouvelle le genre avec talent et un excellent rapport qualité-prix et fait partie désormais des tables incontournables !

1, rue Olympe-de-Gouges. Nantes.
Tél. : 02 40 08 28 00.
Ouvert tlj,
service continu de 12h à 23h.
menus de 17 à 28€. Carte : 30€

LE SQUARE

Les frères Pérou ont ouvert près du Palais des congrès cette belle brasserie contemporaine. Entouré de son équipe, Pascal investit toute son énergie, son talent et son expérience dans ce nouveau défi. Une cave avec quelques grands crus et une carte riche et variée qui évolue au fil des saisons. Les langoustines au gingembre et coriandre fraîche, polenta et sauce poivrons lâchent de doux arômes, et le filet de bar aux épices cuit à l'unilatéral se montre très plaisant. De beaux produits, de belles cuissons et une présentation soignée s'allient pour ravir un palais séduit par de belles saveurs. Superbe gratin de fruits rouges au citron vert et sablé breton. De la belle cuisine de brasserie oscillant entre tradition et fusion méritant le détour.

14, rue Jemmapes. Nantes.

Tél. : 02 40 35 98 09.
Fermé dim soir.
Terrasse. Formule dej à 14,50 €,
midi et soir à 20, 50 €,
à la carte 27-35 €.


Le Square


Bord de Loire, photo Maurice Rougemont

Les meilleurs commerces de bouche…

Le Fief de Vigne / Caviste

Avec ses 100 000 bouteilles et 1800 références de toutes régions on se trouve ici dans la plus belle cave de Nantes. Incontournable.

16, rue Marceau, Nantes, 02 40 47 58 75.
Ouvert du mardi au samedi.

La Petite Boulangerie

Incontestablement La Petite Boulangerie de Franck Dépériers (Meilleur Ouvrier de France) offre le meilleur pain et les plus belles viennoiseries la ville.

1, Place saint Félix, Nantes, 02 40 74 36 38.
et Marché de Talensac, Nantes, 02 51 82 39 51.

Poissonnerie Thierry Corbineau

C'est encore au marché de Talensac que l'on trouvera le meilleure poisson, celle de Thierry Corbineau plébicitée autant par les Nantais que par les chefs.

Marché Talensac, Nantes, 02 40 08 06 69, du mardi au samedi.

Boucherie Carré

Cette petite boucherie de tradition et de passion du marché de Talensac, ne propose que des produits « label rouge » qu'il s'agisse de porc, bœuf fermier (Parthenaise), veau du Limousin élevé sous la mère, agneau et volailles.

Marché de Talensac, Nantes, 02 40 20 45 15.

Pascal Beillevaire Maître Fromager

Pascal Beillevaire est incontestablement le meilleur fromager de Nantes avec plus de 300 références de toutes régions. Sélection et affinage maison feront le bonheur de tous les amateurs.

8, rue Contrescarpe, Nantes,
02 40 12 02 70 et au Marché de Talensac.

Fromagerie Lecoq

Cette petite fromagerie de qualité qui affine une partie de ses fromages, mérite le détour avec près de 200 références.

3 bis, rue Copernic, Nantes, 02 40 73 70 56.
Ouvert du mardi au samedi.

Brison / Traiteur

Cette maison fait partie (avec quelques autres) de ces commerces de bouche qui lie la forme et le fond, c'est-à-dire qui ont fait de leur boutique un lieu aussi beau que les produits qu'ils proposent.

7, rue Franklin, Nantes, 02 40 48 51 39. Fermé dimanche.

Vincent Guerlais / Artisan chocolatier

Vincent Guerlais, chocolatier mais aussi pâtissier, a réouvert une boutique aggrandie et refaite. Là aussi, l'écrin sera aussi beau et savoureux que ces chocolats et gâteaux d'une rare finesse. Le meilleur chocolatier de Nantes.

11, rue Franklin, Nantes, 02 40 08 08 79.

Alain Baudry / Boucher

La boucherie d'Alain Baudry avec ses magnifiques photos de viande et de volaille, son étal agencé avec soin, semble flambant neuve et pourtant, elle a vingt ans déjà ! Alain Baudry est l'un des précurseurs « d'un bel écrin pour un beau produit ».

4, rue Cassini, Nantes, 02 40 69 73 04.

Etablissement Ferré / Primeur de qualité

Une boutique belle comme un magasin chic de prêt-à-porter, une passion pour son métier et des produits exceptionnels, M. Ferré a créé le plus beau et le meilleur primeur de Nantes.On y prépare également des soupes et de divins sushis aux légumes.

22, rue Racine, Nantes, 02 40 73 09 19.

LE NOUVEAU TRÉSOR DE LA BAIE DE CANCALE

Basée à Châteaulin, en Bretagne, la société Britexa commercialise la crépidule, un coquillage qui séduit depuis peu les fins gourmets sous le nom de «berlingot de la mer».

Lorsqu'il se lance en août 2008 dans la transformation de la crépidule, Pierrick Clément n'imagine pas encore combien son initiative va être accueillie avec enthousiasme par les amateurs de produits nouveaux. Parasite de bien des coquillages sur lesquels il se greffe, ce mollusque ne manque pas de qualités gustatives, jusque là restées insoupçonnées. Mais encore faut-il savoir le préparer. *« Il a fallu trois ans de recherche et développement avec les conchyliculteurs de Cancale et Ifremer* (…), raconte Pierrick Clément, *avant de mettre au point un procédé assurant la séparation du coquillage et de la chair, sans altérer le goût de cette dernière.»* Ces trois années n'ont pas été perdues ! Préparée et approuvée par quelques chefs passionnés, la crépidule, rebaptisée « berlingot de la mer », a su convaincre les gastronomes qui comparent son goût avec celui de la moule, de la Saint-Jacques ou l'ormeau. Exclusivement pêchés en baie de Cancale, dans des zones de catégorie A, les plus saines du classement sanitaire de l'Ifremer, le berlingot est une ressource halieutique sauvage et abondante, ce qui est rare. Il s'agit donc d'un produit de récolte et non d'élevage.

Un produit livré décortiqué

Cru, cuit, poêlé, en coquille, ragoût, soupe ou sushi ; en ingrédient de recette (« spaghetti vongole ») ou en arome, le berlingot de mer s'adapte à vos recettes, quelle que soit votre culture culinaire: française, européenne, asiatique, américaine… Congelée, la chair possède de très bonnes capacités de conservation. Des professionnels de renom confirment l'excellente tenue du produit en cuisson : il conserve une chair souple, tendre et toute sa saveur.

Pêche durable

Les professionnels de la mer sont unanimes : consommer le Berlingot de mer contribue à la sauvegarde d'espèces plus fragiles, comme la coquille Saint-Jacques, l'huître ou l'ormeau, et à l'équilibre du biotope traditionnel. C'est pourquoi la valorisation de cette ressource s'inscrit dans une politique de protection de l'environnement et des écosystèmes, soutenue par un comité très large comprenant les professionnels de la mer (ostréiculteurs, pêcheurs), les associations de défense de l'environnement côtier, les départements et la région Bretagne ainsi que par le ministère de l'écologie et du développement durable.

Innovation technologique

Le coquillage est récolté en mer par les pêcheurs et les ostréiculteurs, Il





Spaghetti aux berlingots de mer

est nettoyé et dessablé à l'eau de mer directement à bord des chalutiers et chez les ostréiculteurs, puis débarqué à Cancale. Le procédé de décorticage à froid, une innovation technologique permet l'exploitation industrielle du produit sans détériorer ses qualités gustatives et nutritives. Ce procédé permet de garder la texture naturellement souple, et toute la saveur du coquillage. Il passe ensuite en tunnel de réfrigération IQF sur le lieu de production. Pour Olivier Bellin, chef deux étoiles à l'Auberge des Glazicks : *« C'est un des coquillages les plus puissants que l'on ait trouvés jusqu'ici. Cru, il est très marin, très iodé. Après, lorsque vous l'avez en cuisson, et sans trop cuire, vous avez ce goût de champignon, voire de noisette. C'est un produit intéressant à travailler aussi bien cru que cuit, car sa texture reste toujours tendre. »*

BRITEXA :
tél. : +33 (0)2 98 86 09 04
Fax. : +33 (0)2 98 86 09 14
mail : britexa@wanadoo.fr
www.berlingot-de-mer.fr



Les Petites Sorcières affichent régulièrement « complet » à l'heure du déjeuner. Photo Maurice Rougemont

Valérie Faust

RESTAURANTS FRANCO-FRANÇAIS : *COCORICO !*

La tradition a du bon. Beaux produits et cuisine de base classique permettent aux chefs **d'écrire leur talent noir sur blanc,** sans fioritures.

LES PETITES SORCIÈRES
UNE AUBAINE AU DÉJEUNER

C'est avec un plaisir non dissimulé que nous sommes enfin allés chez Ghislaine Arabian. Après avoir brillamment obtenu et maintenu ses deux macarons Michelin chez Ledoyen, après avoir excellé au « Seize au Seize » rue Beaujon, la belle nous est revenue en pleine forme et dans un bistrot qui, au déjeuner, est une aubaine. Pour une vingtaine d'euros sans les boissons, on retrouve ici un large choix de mets parmi lesquels nous avons pioché, à deux : palourdes à la provençale ; boudin d'Aurillac, pommes tombées ; rognon (énorme) de veau au genièvre, persillade de grenailles et filet américain. Par ce dernier, comprenez un tartare déjà (très bien) assaisonné en cuisine et haché hyper fin. Il s'accompagnait de vraies frites bien croustillantes. Nous avons vu passer une superbe gaufre mais nous avons résisté… Du blanc, du rouge, des sets en papier mais des serviettes en tissu. L'endroit qui compte une petite trentaine de couverts sur tables en bois assez serrées est sobrement décoré. Un décor qui, le soir, ne justifie peut-être pas les prix de la carte. Point de formule mais une addition aux alentours de 60 € hors boissons…

12, rue Liancourt , Paris XIVe
Tél. : 01 42 79 99 03
Au déjeuner : 20 € (entrée/plat ou plat/dessert) ; 25 € (entrée, plat, dessert)
Dîner : 60 € (hors boissons)

LE BISTRO VOLNAY : UNE CUISINE DE TERROIR

Dans les murs depuis un an, Thierry Dufroux concocte ici une cuisine de produit et de terroir, élaborée sur des bases classiques. Au déjeuner, on admire le calme de Magalie Marian et Delphine Alcover qui assurent, sourire aux lèvres, disponibles malgré la pression. Depuis la petite cuisine ouverte sur la salle, aucun signe évident de stress. Pas évident pourtant d'envoyer cinquante couverts en même temps à partir d'une cuisine de 5 m2 où officient trois cuisiniers et un plongeur ! Il faut dire que Thierry Dufroux est allé à grande école. Celle d'Alain Ducasse (quatre ans à Monaco) après Bernard Loiseau, le Chabichou… On n'est donc pas surpris de retrouver beaucoup de saveurs dans sa terrine de foie de volaille, également composée de gorge de porc, poitrine séchée et lard gras. « Je la laisse reposer 24 heures avant de la servir pour qu'elle dégage le meilleur d'elle-même » explique le chef. La côte de cochon ibérique cuite au sautoir sur un beau morceau de lard « crousti-moelleux » est escortée par un merveilleux gratin de macaroni. Nous avons hésité avec les coques et palourdes au vin blanc, avec l'estouffade d'agneau/poitrine du paysan braisée/carottes bourgeoises glacées au jus de viande et avions très envie du riz au lait grand-mère, caramel laitier à l'orange mais les bocaux de fraises Tagada, Dragibus, guimauves, caramels… apportés sur les tables en fin de repas, nous ont fait reculer. Le vin, c'est la partie de Magalie, œnologue de formation. Avec Delphine, elles jouent le nom du lieu à fond et possèdent une jolie petite collection de Volnay parmi les 150 références de vins à la carte. L'ambiance est élégante, sobre, Art Déco, les tables s'habillent de belles nappes blanches et, au comptoir des années 30, six couverts permettent de profiter de la formule-déjeuner à petit prix.


Magalie Marian et Delphine Alcover


Ghislaine Arabian

8, rue Volney , Paris IIe
Tél. : 01 42 61 06 65 – Fermé samedi et dimanche – Menu carte : 36 € (hors boissons). Formule au comptoir (déjeuner) : 24 €.

PÉTRUS : CA MARCHE !

En reprenant Pétrus, Jean-Jérôme et Gilles ont donné une sacrée impulsion à cette ex-institution du poisson. Certes, ils l'ont dépoussiérée, relookée, lui donnant l'allure d'une belle parisienne, mais ils brillent surtout par leur présence. Pas de tape à l'œil douteux, mais de la classe sans arrogance, le ton juste sans prétention. Le très beau volume de cette maison se découpe en différentes atmosphères qui cassent l'espace. Sur le devant de la scène, le ban de l'écailler annonce la couleur ou plutôt la tendance de la carte, essentiellement fournie en fruits de mer et poissons, seule réminiscence de l'ancien Pétrus. Rien à redire sur les belons et encore moins sur la sole, splendide, qui pèse son poids : 600 g au bas mot et 45 €… tout de même. Il est vrai que même si « ça marche », le client doit tout de même faire partie des nantis. Nous essaierons une autre fois la poêlée de supions, chorizo, poivrons confits et piment d'Espelette ainsi que les cuisses de grenouille beurre mousseux persillé, écrasé de pommes Ratte, le mille feuille à la vanille qui, paraît-il, est une merveille.

12, place du Maréchal Juin
Paris XVIIe – Tél. : 01 43 80 15 95
Ouvert 7/7. Carte : 60 € (hors boissons).

LE PASSIFLORE : BAISSE DES PRIX !

L'été dernier, Roland Durand a refait son décor dans un mélange des genres ancien et contemporain mâtinés de touches mauves. L'ambiance est plus moderne, dans l'air du temps avec ses chemins de table, sa table d'hôtes et haute, le plexiglas (mauve) de forme carrée qui entoure un lustre de style

Empire suspendu à un plafond bleu céladon façon Louis XVI. Aux murs, des appliques en forme de chapeau de champignons, l'une des passions du chef. Mais la vraie bonne nouvelle, c'est la baisse des prix depuis janvier 2010. Et pas qu'un peu. Le ticket moyen hors boissons est passé de 90 € hors boissons à 49 € le menu carte (hors boissons également) ! Ce dernier, plus qu'appétissant quand on aime la cuisine bourgeoise et le plats canailles, permet de nombreux choix : six entrées, huit plats et six desserts. Le divin tartare de crevettes et Saint-Jacques au citron confit mêle saveurs d'ici et d'Asie. Un grand moment également : le tournedos de pied de cochon entièrement désossé et ce lard paysan du Cantal, braisé fondant, purée de pommes de terre au chou. Quelques mets incontournables, un brin plus chers, sur la page de gauche, font partie des classiques de la maison. Un habitué des lieux, avec des étoiles dans les yeux, nous a longuement parlé de la tête de veau mijotée aux huîtres (22 €) en nous faisant saliver… mais ce sera pour une autre fois. Promis.

33, rue de Longchamp – Paris XVIème
Tél. : 01 47 04 96 81
Menus : 34 € (déjeuner) ; 70 € (six plats).
Menu carte : 49 € (42 € entrée/plat ou 38 € plat/dessert) - Les classiques : 73 €


Le Bistro Saint-Ferdinand

LES DÉBATS : SERVICE A REVOIR !

Dominique Bellugeon a mis les moyens dans Les Débats. Outre le bel emplacement (ex Bistrot Romain) place Victor Hugo, les terrasses chauffées, le ban de l'écailler, l'ambiance colléeserrée dans l'espace brasserie du rez-de-chaussée, le beau volume… il a voulu, à l'étage, un décor bourgeois-chic, élégant et cossu, aux (lourds) fauteuils, qui fait allusion au thème de la carte : les embruns, la mer et ses produits. Des produits qui n'ont plus aucun secret pour Bellugeon et pour cause : cet ex-poissonnier de Versailles, à l'âge où d'autres prennent une retraite paisible, a revendu sa grosse affaire pour s'offrir ce beau restaurant. Une danseuse en quelque sorte. Mais il ne suffit pas de mettre les moyens et d'entretenir… encore faut-il veiller au grain. Et prendre des mesures pour redresser la barre avant que le bateau coule… Avant la clôture des débats qui « pêchent » singulièrement par le service. Trois repas confirment l'accumulation de maladresses. Une parmi tant d'autres : notre choix en vin se porte sur un Menneteu Salon au verre. « Pas plus de deux verres » nous rétorque la serveuse « car c'est tout ce qui reste de la bouteille laissée par un client » nous achève-t-elle. Conclusion : nous avons été facturés pour l'équivalent des deux verres que « le client » a laissé dans sa bouteille déjà payée ! Pour le reste, on reste parfois sur sa faim avec une portion congrue de deux petits filets de saumon marinés (15 €) qui se battent timidement en duel dans une grande assiette ; avec la sole meunière de belle facture (39 €) les 300/350 g alors que la même, au Bistrot Saint-Ferdinand (voir notre texte) est incluse dans le menu-carte tout compris à 38 €. En revanche, les accrocs aux fruits de mer vont ici trouver leur bonheur ; les beaux oursins d'Islande ont une saveur iodée incomparable ; la portion de Saint-Jacques marinées au citron vert et Granny Smith a pris de l'ampleur depuis la dernière fois et, comme il y a moins de poissons de ligne à la courte carte, les prix ont baissé depuis l'ouverture en novembre dernier.



6, place Victor Hugo
Paris XVIème - Tél. : 01 45 01 22 22
Pas de fermeture - Carte : 55€ (hors boissons) - Voiturier.

BISTRO SAINT-FERDINAND : LE JUSTE PRIX

Depuis que la déco de cette maison a été revue en 2007, les clients reviennent non seulement pour la formule « tout-compris » qui attirait déjà les foules, mais également pour l'élégance des lieux, à la fois contemporains et bourgeois, qui sont une véritable valeur ajoutée au menu-carte à prix unique. Réparti sur deux salles, cet établissement profite côté cour d'un mur d'eau couleur champagne particulièrement reposant et, un peu partout, du bois wengué, de panneaux en tissu capitonné incrustés de pierres, de lustres et appliques en Murano noir, de banquettes et chaises

en velours gris/noir, de miroirs… Avec le nappage blanc, le « bistrot » le Saint-Ferdinand n'en a plus que le nom et… le prix : 38€ net, apéro maison, entrée, plat, dessert, vin et café compris. Si les fidèles ont eu largement le temps de s'habituer au directeur, Mous, la cuisine compte désormais « un petit nouveau », Thierry Vackier, parfaitement à son aise ici . Pour débuter, les deux œufs cocotte à la crème de morilles et leurs mouillettes bien dorées se dégustent sans attendre ; le gâteau landais de pomme de terre au foie gras s'en tire toujours aussi bien ; le dos de bar juste doré, beurre blanc était cuit à la perfection, joliment émoustillé par la tombée d'épinards relevée de cébettes. Quelques beaux produits à souligner au menu: Fines de Clair Marennes Oléron, sole meunière, noix d'entrecôte béarnaise… Pour terminer : baba « bouchon » au rhum de Martinique, crème fouettée… Beaucoup de choix mais aucun supplément entre parenthèses, quels que soient les produits. On apprécie !

275, bd Péreire – Paris XVIIème
Tél. : 01 45 74 33 32 – Ouvert 7j/7
Menu carte : 38 € tout compris.

LA VILLA CORSE : UN PEU DE CHALEUR…

De belles tables en bois, de confortables fauteuils Club, des banquettes en cuir brun et coussin de toutes les couleurs : la Villa Corse offre un cadre particulièrement chaleureux et accueillant. Spacieux sans en avoir l'air (130 couverts) grâce à une occupation des volumes subtile (plusieurs petites



pièces aux allures de boudoir, un bar cosy et un salon-bibliothèque) l'endroit invite à la détente. Car on se sent bien chez Augustin Grisoni et ce ne sont ni le directeur Tony, ni le chef Henri Boutier en place depuis neuf ans qui nous contrediront. Ce dernier, charmant, n'a pas résisté longtemps aux attraits de la Corse et de ses produits. Son élégant millefeuille de brocciu et légumes confits (poivrons, aubergine…), plein de fraîcheur, est digne des meilleurs. La poêlée de supions –bien grillés- à l'huile Terra Rossa, fleur de thym et tomates, fait partie des incontournables. Le jambon Corse artisanal (Pascal Fiori) affiné 18 mois, peut, de son côté, rivaliser avec le meilleur des Jabugo, surtout en compagnie du pain à la châtaigne fait maison. Quant à l'épaisse côte de cochon noir fermier cuite en cocotte,



le décor chaleureux de la Villa Corse

ne la laissez surtout pas repartir en cuisine avant d'en avoir goûté le gras, fondant, délectable. Profitez enfin de la saison pour abuser du brocciu frais. Les vins vous feront faire également une escale par l'Ile de Beauté : direction Ajaccio, Sartène, Calvi, Figari, Cap Corse…

Petite carte de 15 h à 19 h. Formulesdéjeuner : 25 € (entrée/plat, 1 verre de vin, café) ; 35 € (entrée/plat/dessert/1/2 vin, café). Menu dégustation le soir : 38 € (entrée, 2 plats, dessert). Ouvert 7 jours/7 depuis septembre 2009. Voiturier.

LE BON PLAN DU 17ème

Régulièrement pris d'assaut, ce bistrot de poche confirme son rapport qualité-prix exemplaire avec une carte aux saveurs nettes et enlevées. Un bon point au chef Thibaut Van Eerde pour la crêpe salée au chèvre et tomates confites, l'aiglefin citronné et ratatouille, la joue de veau aux radis collection et le millefeuille poire-café. Compter 33 € hors boisson à la carte.

Fabrique 4.
17, rue Brochant, 75017 Paris
Tél. : 01 58 59 06 47

À ROISSY

Elégant paquebot amarré à l'aéroport de Roissy, le Sheraton offre une bonne table avec vue sur les pistes, « Les Etoiles », à ne pas confondre avec la brasserie de l'hôtel. Sylvain Piguet s'y distingue avec une cuisine sage et futée. Bien vu : le foie gras mi-cuit au jambon ibérique (malheureusement décliné en petites rondelles), le suprême de pintade du Gâtinais cuite au jus de foin et le dessert « tout chocolat grand cru ». Un peu moins bien : les prix à la carte. Compter 65 € hors boisson. Menu : 49 €

Sheraton Paris
Airport Aérogare

CDG 2 95716 Roissy
Tél. : 01 49 19 70 70

PASTA CONCEPT

Salades, riz accommodés, soupes et pâtes à thème : Loy's est un concept de fast food convivial bien rodé qui permet de se restaurer sur le pouce avec quelques bonnes surprises comme les pâtes aux aubergines (avec mozzarella et olives noires) ou les pâtes Loy's, légèrement relevées, qui ont, comme autre avantage, de ne laisser personne sur sa faim. Compter 15 € (également livraison à domicile).

81, rue de Réaumur
75002 Paris
Tél. : 01 40 28 41 09

PASTA CONCEPT

Entre cuisine du Nord et beaux produits catalans, les plats de ce bistrot original ont du goût et le mérite de l'originalité : escalivada – plat à base d'aubergines d'oignons et de pommes de terre, pavé de bœuf au maroilles ou encore, Ch'tiramisu : douceur à base de mascarpone et de spéculos. Compter 35 € à la carte.

4, Rue de Navarin
75009 Paris
Tél. : 01 44 63 04 33

Paris 8e

L'ITALIE COMME ON L'AIME


Le chef Ciro Polge

La mode, la préférence donnée au contenant plutôt qu'au contenu, et l'on en finirait presque par oublier ce qu'est réellement la cuisine italienne ! Une cuisine généreuse, colorée, où la tradition à toutes les raisons de jouer les premiers rôles. C'est la partition que joue avec talent, depuis sept ans maintenant, le Napolitain Ciro Polge dans sa trattoria de la rue d'Artois. Chaleureux, convivial, attentif, ce chef ne se contente pas de respirer la joie de vivre, il restitue avec une incroyable fidélité les saveurs authentiques du répertoire de la Péninsule : le vitello tonnato classico (tranches de veau nappées de sauce au thon), les légumes grillés, la burrata di bufala ou les anchois marinés au citron qui arrivent sur table nous amènent à Rome, Venise ou Florence. Le voyage peut continuer avec toutes une déclinaison de plats de pâtes, de risotti (le soir uniquement) ou de spécialités à base de viandes ou de poisson comme les gambas simplement grillées au thym, l'escalope de veau à la milanaise ou l'espadon aux olives. Les desserts, bien sûr, ne sont pas en reste, pas plus que la carte des vins qui permet de parcourir le vignoble italien avec sagesse. Formule : 30 € Carte : à partir de 55 €.

Restaurant Bocconi. 10 rue d'Artois. 75008 Paris
Tél. : 01 53 76 44 44

LE GOÛT JUSTE EST CHEZ SOMBATH !

On a beaucoup parlé de cette table dès son ouverture, vanté la déco très design de Patrick Join, ses jeux de lumière créateurs d'une atmosphère à la Star Trek, le talent du chef Oth Sombath et l'élégance globale de cette adresse novatrice. On en parle un peu moins aujourd'hui et c'est dommage : Sombath reste sans aucun doute le meilleur thaïlandais de Paris dans une version contemporaine très inspirée, épurée et personnelle. L'endroit est donc à redécouvrir avec ses nems au foie gras, des crevettes bleues juste saisies (un bonheur !) ou une daurade royale aux aromates thaïs grillée en feuille de bananier et servie sans arête. Autant de plats qui laissent transparaître un style bien affirmé qui, sans piquer la vedette aux produits, les « interprète » avec une rare intelligence. Et comme tout le reste est au diapason -la carte des vins, le service en salle, l'accueil- cette maison où l'on va à l'essentiel est plus que jamais à recommander. Service voiturier.


Une déco lumineuse signée Patrick Join

Menus (déj.): 29 et 32 €.
Menu dégustation : 70 €
Carte : 65 € sans boisson

Sombath
184, rue du Faubourg
Saint-Honoré
75008 Paris
Tél. : 01 42 56 55 55

Paris 6e


Valentin Roulière a inscrit le Château Terrebonne sur sa carte des vins

LA TOURAINE À PARIS

Valentin Roulière ne se contente pas d'être le fils d'une famille de gastronomes bien installée et porteur de valeurs qui sentent bon le terroir tourangeau : son bistrot -« Comme à Savonnières »- tient d'abord la route parce qu'il y met le meilleur de lui-même. Bosseur, respectueux des goûts justes et d'une certaine tradition, ce jeune homme de 24 ans s'applique pour que le bonheur de ses hôtes ne soit pas qu'une vague impression puisée au hasard d'un énième bistrot. À elle seule, la salade de rillons de Philippe Roulière (son oncle) est un hommage à la Touraine dans ce qu'elle a de meilleur. Un pur moment de bonheur qui se prolonge avec des spécialités comme l'andouillette fabriquée par Jean-Michel (son père, boucher dans les Halles de Tours), des ris de veau magnifiques ou une blanquette de veau au fondant irréprochable. A suivre encore avec une assiette de sainte-maure ou un dessert maison tel le crumble aux pommes et son pot de crème. La carte des vins met naturellement la Touraine à l'honneur, mais pas seulement, puisque l'on y retrouve quelques belles surprises comme, en rouge, le Côtes de Provence Château Terrebonne cuvée Excellence. Jolie cave avec pierres apparentes. A partir de 25 €

Comme à Savonnières - 18, rue Guisarde, 75006 Paris
Tel. : 01 43 29 52 18

Paris 7e

LA FONTAINE ENCHANTÉE



Créée en 1908, cette institution dirigée aujourd'hui par Christiane et Jacques Boudon ne désemplit pas. Rien d'étonnant. Avec son décor de carte postale cher à la famille Obama, le lieu - ouvert tous les jours de l'année - respire la convivialité et la bonne humeur et sa cuisine traditionnelle, marquée par le sud-ouest, est une des plus honnêtes de la place. Entre les immuables plats du jour à 20 € et la carte, courte, bien construite : on ne sait plus à quel plat dire « oui » ! Très belle assiette de jambon du pays tranché minute, salade tiède de tête de veau, andouillette de chez Duval, suprême de poulet fermier aux morilles, pavé de cabillaud vapeur à l'aïoli : pas un faux-pas. Et comme le tout est servi ici avec bonhommie et générosité… On en redemande ! Vins au pichet à partir de 10,50€. Très belle sélection de Bordeaux et du sud-ouest.

129, rue Saint-Dominique
75007 Paris
Tél. : 01 47 05 46 44

CHEZ LA VIEILLE

Si les assiettes pantagruéliques d'Adrienne Biasin ne sont plus à l'ordre du jour, le bistrot de la rue de l'Arbre-Sec est resté dans son jus et c'est désormais l'excellent Michel Del Burgo qui signe la carte de cette enseigne mythique. La carte y est d'une belle rigueur et les plats sont convaincants : noix de Saint-Jacques poêlées carbonara et écrasée de topinambours aux noisettes, cabillaud demi-sel et velouté d'herbes amères aux œufs de saumon… Sans doute un peu trop « gastro » pour raviver le souvenir du Paris des Halles et des repas interminables entre grandes gueules. Menu (déj.) : 29 € Carte : 50-60 €

37, Rue de l'Arbre-Sec
75001 Paris
Tél. : 01 42 60 15 78

LE MARKET

La succursale parisienne de Jean-Georges Vongerichten s'endormirait-elle sur sa réputation ? En tout cas la Pizza au thon cru et crème wasabi (16 €) avait bien triste mine le jour de notre visite et il flottait dans cette maison comme un air de lassitude. On nous avait habitués à mieux. Si on resserrait les boulons ?

LA PIZZETA



Réputée pour ses pizzas -de la simple Margherita à la version aux truffes blanches d'Alba ou encore celle à l'encre de seiche-, cette trattoria du 9e arrondissement offre d'autres centres d'intérêt : des pâtes accompagnées de sauces bien aiguisées (penne rustique, tomate et basilic), mais aussi des plats bien troussés comme les sardines sauce à l'ail, les calmars grillés ou le panna cotta aux fraises. Vin en carafe à 10,50 €. Cadre chaleureux et belle terrasse. Epicerie attenante. Compter de 20 à 40 € hors boisson.

22, avenue Trudaine
75009 Paris
Tel. : 01 48 78 14 08



LES CRAYÉRES : LE PLEIN DE NOUVEAUTÉS !

Nouveau chef… et donc nouvelle(s) carte(s), nouveau directeur… et donc nouveaux projets, une cinquième étoile -le maximum- pour la partie hôtellerie en janvier 2010… La splendide demeure début XXème, altière, posée dans un parc somptueux de 7 hectares , n'en finit plus de nous étonner, Didier, Eléna et Fabrice Mercier ayant décidé de s'envoler vers d'autres horizons, la famille Gardinier -propriétaire des lieux- a tout d'abord choisi, pour diriger Les Crayères, Hervé Fort, qui a officiellement pris ses fonctions en septembre 2009. Dans la foulée, Philippe Mille, jeune chef de 35 ans, ex-second de Yannick Alléno au Scribe puis au Meurice, est arrivé en décembre 2009. Mais c'est véritablement en février 2010, après la fermeture annuelle, traditionnelle des Crayères au mois de janvier, qu'il a dévoilé sa propre carte. Au gastro « Le Parc », comme au « Jardin », où il sert des plats de brasserie revisités : blanquette de ris de veau, ravioles d'escargots… La carte changera tous les quinze jours.



Mais revenons au « Parc » où Philippe Mille travaille en binôme avec l'excellent sommelier, Philippe Jamesse. Ses connaissances en champagnes sont vertigineuses. Il nous a époustouflés par les accords entre mets et champagnes de vignerons. Parmi ces derniers, citons le champagne J-L. Vergnon blanc de blancs Grand Cru Extra Brut (Mesnil-sur-Oger). Un vin tendu qui, malgré l'absence de liqueur de dosage étonne par sa belle rondeur en finale. Surprenante également, la cuvée « Minéral » 2004 de la maison Agrapart et Fils. Un blanc de blancs Grand Cru Extra Brut (Avize) droit, incisif, d'une grande subtilité, un peu plus épaulé que le précédent. On apprécie la puissance du silex, de la rocaille, la bulle imperceptible mais indissociable de la finesse de ce vin.

Après les quelques amuses-bouches du chef tirés au cordeau, impressionnants de finesse, nous avons pu goûter une salade de bœuf dans une gelée moutardée et mousse au raifort avec son cromesquis cornichons et câpres. Puis vint l'inévitable (et un peu lassant) king crabe aux agrumes semi-confits, vinaigrette et purée d'avocat en petites touches décoratives. Accompagné de petits ormeaux et couteaux Jumbo aux salicornes, le dos de Saint-Pierre braisé aux algues était d'une cuisson parfaite, tout comme le blanc de volaille de Bresse tendre, moelleux et fondant, escorté par des pâtes Rustici au jus de truffe. Nous avons également apprécié le comté exceptionnel de chez Bernard Anthony et un palet café/vanille, crème mousseuse de cappuccino. De belles prouesses techniques, des cuissons parfaitement maîtrisées, des parfums pour « une cuisine de cuisinier » (dixit Philippe Mille lui-même) qui privilégie la cuisson à l'os ou à l'arête pour de plus belles saveurs encore.

Valérie Faust

QUELQUES PROJETS EN PERSPECTIVE

Lentement mais sûrement, les chambres continuent à se transformer une à une sous la baguette du déco-maison, Pierre-Yves Rochon, architecte d'intérieur. C'est au tour de la « 21 » d'être prise en main.
Dès la mi-mars, une yourte de 27 m² devrait s'installer dans la clairière. Munie d'un poêle en bois et de couvertures en peaux en attendant les beaux jours, elle recevra les amateurs de cigares exceptionnels et de grands cognacs.

Domaine Les Crayères
64, boulevard Henry-Vasnier,

51100 Reims - Tél. : 03 26 24 90 00.
« Le Château » : 20 chambres de 325 à 660 €. Petit-déjeuner : 28 €.
« Le Parc » : Menus : 65 € au déjeuner, en semaine , 85 € vins compris ; 110 €.
Carte : 150 € (hors boissons).
Vins : de 35 à 450 € la bouteille. Ouvert 7/7.
« Le Jardin » : Tél. : 03 26 24 90 90.
Menu : 28 €. Carte : 55 € boissons comprises. Ouvert 7/7.

Clermont-Ferrand

LE CHARME D'ARKADIUSZ

Arkadiusz Zuchmanski, natif de Pologne, formé en France chez Lenôtre, s'est créé un lieu de charme en gris et rouge. Jolis fauteuils de velours, beau parquet, lustre, rideaux et murs de pierre parfois recouverts de tissus ou de métal donnent le ton d'un lieu de grand charme. La douce Marguerite accueille avec grâce, tandis que les menus équilibrés, ajustés sur le marché, font oublier (un peu) les prix élevés de la carte. Crème de panais aux gambas à l'émulsion d'herbes, risotto au parmesan et pieds de cochon, aiguillettes de bœuf et purée de céleri, filet de canette laqué aux poires aux fèves ne manquent pas de tonus. Les desserts (mont-blanc, vacherin recomposé vanille, frais et crème à la menthe fraîche) sont des réussites. Belle carte des vins, signée d'Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde, et choix intéressant de diverses vodkas polonaises.

Apicius, 16, rue Claussmann.
Tél. : 04 73 91 13 61.
Menus : 28 (sem.), 39, 49, 75 €.

Limoges

LE SÉRIEUX DE RICHARD

Richard Lequet, sérieux comme un pape en cuisine, ne traite que les meilleurs produits du marché dans sa cuisine nickel. Il a su imposer son style dans cette belle demeure à pans de bois au cœur du village des Bouchers et face à la chapelle Saint Aurélien. Les menus sont tentants, celui du déjeuner en semaine est une affaire (surtout pour une table étoilée !) et l'accueil d'Eglantine est le sourire même.

L'Amphytrion,
26, rue de la Boucherie.
Tél. : 05 53 33 36 39.
Menus : 25 (déj., sem.), 42, 72 €

Lyon

LA NOUVELLE TASSÉE EST ARRIVÉE

Le fiston Romain est revenu de ses classes chez Gaborieau (à Paris et à la Villa Florentine) et chez Gauvreau à la Rotonde. Et la maison Borgeot a pris un coup de jeune dans l'esprit minimaliste, même si la fresque vineuse millésimée 1958 est toujours. Mais côté cuisine, l'esprit bouchon, cher à papa Borgeot, demeure vivant aux côtés des mets à la mode. Œufs en meurette, jambon persillé, gras double, feuilleté de boudin coexistent pacifiquement à côté du foie gras poêlé aux coings et du lieu noir au beurre citronné qui s'égrènent à la carte et au fil de menus variés. Une maison de confiance.

La Tassée,
20 rue de la Charité (2e).
Tél. : 04 72 77 79 00.
Menus : 28, 39, 53, 78 €



La nouvelle Tassée



Arkadiuz Zuchmanski et son épouse

Avignon

LE NOUVEAU HIÉLY

Chez Hiély, on a anticipé la crise. Gérald Azoulay, ex de salle chez Chibois et Troisgros, qui a repris cette historique maison avec son frère Laurent, étoilé au Saule Pleureur de Monteux, joue sur deux tableaux : gastro et presto. On grimpe l'escalier pour découvrir au premier une cuisine de bon ton dans un décor boisé néo-1900. Un étage plus haut, on cède au « fast foddy's » : club sandwich avec frites de manioc maison ou fraîches salades font des déjeuners rapides et rigolos. Mais le classique est traité avec sérieux, au gré des artichauts barigoule, lotte en infusion de crevettes au curcuma ou pieds et paquets selon une recette de 1938. Bref, malgré la nouveauté, la tradition Hiély a toujours du bon.

Hiély-Lucullus,
5, rue de la République. 04.90.86.17.07.
Menus: 35 (déj.), 55 €. Formules Fast Foody's : 13 €.

OCÉANOPOLIS BREST : LE PARC DE DÉCOUVERTE DES OCÉANS

Centre de Culture Scientifique et Technique de la Mer, Océanopolis raconte au grand public l'histoire naturelle des océans vue par les scientifiques. Dans ce site unique en Europe, le visiteur découvre l'univers sous-marin avec sa flore et sa faune au travers de trois pavillons thématiques consacrés aux écosystèmes marins polaires, tropicaux et tempérés. Du grand spectacle…


Océanopolis ©

Situé à Brest, Océanopolis est une vitrine de la recherche océanographique française. Et pas n'importe laquelle, puisque plus de 8 millions de visiteurs lui ont rendu visite depuis son ouverture en 1990. L'exigence de qualité qui caractérise la démarche d'Océanopolis trouve son expression la plus achevée dans la reconstitution des milieux naturels sous-marins, véritable prouesse scientifique et technique. Par la qualité de la mise en ambiance, l'ampleur des bassins et la beauté des décors, le visiteur est intégré dans le spectacle de la nature fidèlement reconstitué.


Océanopolis ©

Le monde de la mer à portée de nos émotions

Océanopolis fait appel aux meilleurs procédés de présentation (mise en scène, spectacle multimédia, films), mais aussi à une scénographie élaborée pour créer des ambiances suscitant l'émotion, la surprise et l'envie d'en savoir plus. L'éthique qui fait la réputation d'Océanopolis repose sur une approche scientifique de l'information et l'attention extrême portée aux populations animales et végétales. En associant étroitement l'émotion, la découverte et la science, Océanopolis contribue à la sensibilisation du public à une gestion plus rationnelle de l'océan. Au total, ce sont 8 000 m² d'espaces de visite, 50 aquariums (3,7 millions de litres au total) accueillant un millier d'espèces animales (10 000 animaux), des expositions, des films, des spectacles, un programme éducatif complet pour les scolaires de la maternelle à la terminale… mais aussi des boutiques et des restaurants, pour une journée complète de découverte et d'émotion.

Trois univers à découvrir

Le Pavillon Polaire

Au Nord de toute terre, un océan ; au Sud de toutes mers, un continent : l'Arctique et l'Antarctique. Territoires de glace balayés par les vents, ils possèdent chacun néanmoins une vie propre très active au printemps. Le pavillon polaire présente ces deux écosystèmes si différents et si proches, invitant ainsi le visiteur à observer la vie de ces territoires extrêmes à travers une manchotière illustrant les îles subantarctiques et un grand bassin présentant l'Arctique, où une dizaine de phoques évoluent sur la banquise.

Le Pavillon Tropical

Ce pavillon invite les visiteurs à un voyage merveilleux à travers les mers et les océans tropicaux. Liée aux images de vacances ou de paradis terrestre, la ceinture intertropicale est répartie de part et d'autre de l'Equateur, englobant toutes les eaux dont la température ne descend jamais au dessous de 20°C. Avec 1 700 m³ d'aquariums, le Pavillon Tropical présente l'extrême diversité des organismes marins, des requins aux coraux vivants, en passant par de multiples espèces de poissons multicolores et d'invertébrés chatoyants.

Le Pavillon Tempéré

Ce pavillon est consacré aux écosystèmes marins tempérés, à la mer en Bretagne et aux phénomènes océanographiques : marées, courants, vagues. Dans un décor de base sous-marine, le visiteur se promène au cœur des fonds marins et remonte progressivement du plateau continental jusqu'aux plages bretonnes.



Océanopolis ©



Océanopolis ©

Exposition - Evénement

« **Océan de vies** » 2010 - 2012

2010 est l'Année Internationale de la Biodiversité qui sera l'élément central de l'actualité d'Océanopolis.

2010, c'est aussi le 20ème anniversaire d'Océanopolis. Pour célébrer cet évènement, quelques moments particulièrement forts vont émailler l'année et de multiples rendez-vous seront fixés avec le public.

Océanopolis ouvre le 10 avril 2010 une grande exposition dans le Pavillon Biodiversité. D'une surface de 700m², elle sera présentée au public à partir d'avril 2010 et ceci pendant deux ans. Attractive et interactive, cette exposition abordera de façon originale la «biodiversité marine » dans ses aspects les plus variés. Les grandes étapes de la découverte de la vie dans tous les océans et à toutes les profondeurs, depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours, seront retracées. Parallèlement seront abordés les principes de la classification du vivant et les théories concernant son évolution. La biodiversité actuelle est le résultat de la longue diversification de la vie qui a commencé il y a 3,8 milliards d'années dans les océans. Elle a déjà vu se produire 5 extinctions en masse des espèces ! A travers un parcours historique et surprenant, parsemé de fossiles, d'images de synthèse en relief et de lieux reconstitués, le visiteur fera un voyage initiatique qui le mènera progressivement à la compréhension de la notion de biodiversité.



Océanopolis ©

Programme détaillé sur :
www.oceanopolis.com

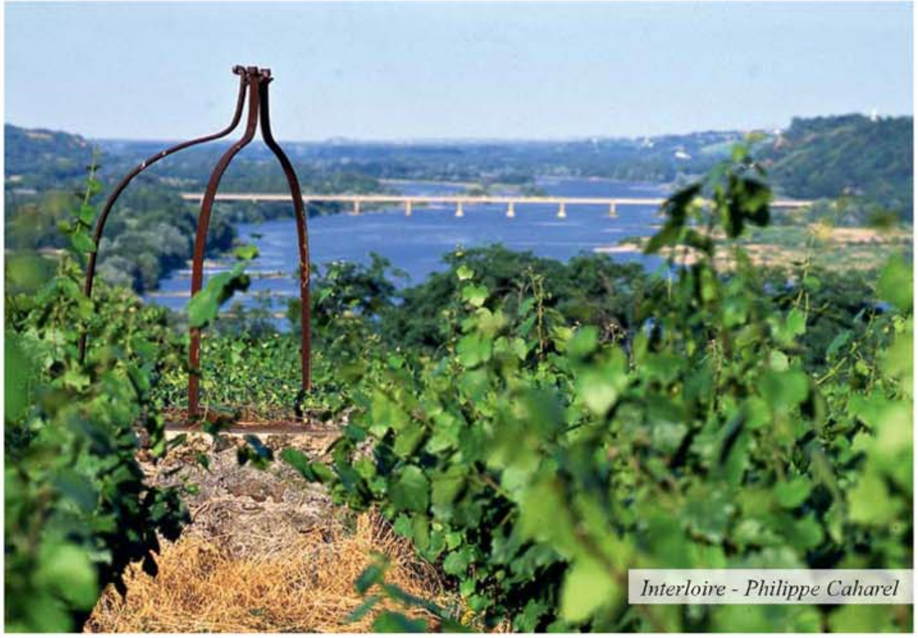
Stéphane Hoffmann

LES MUSCADET DES FEMMES

Dans le Muscadet comme ailleurs, **des femmes** se consacrent à la vigne. Voici trois portraits de viticultrices aux **vins étonnants**. Trois parcours singuliers symptomatiques du **renouveau** de cette appellation.



Marie-Luce Métaireau au Grand Mouton



Interloire - Philippe Caharel

Au début, Nelly Marzelleau-Couprie sentait bien qu'on la testait en lui posant des questions qu'on n'aurait pas posées à un homme, histoire de voir si elle était qualifiée. Sur les salons, elle devait expliquer qu'elle n'était pas l'hôtesse du stand, ou la femme du viticulteur, mais qu'elle exploitait elle-même les 21 hectares du domaine. De son côté, Véronique Günther-Chéreau, fille de Bernard Chéreau, dont la forte personnalité n'a pas été oubliée dans le vignoble, a passé un diplôme de pharmacienne. En 1989, elle vend son officine pour reprendre le Château du Coing, qui appartenait à son père. *« J'ai vite senti,* se souvient-elle, *que je n'étais pas la bienvenue dans cet univers masculin, entre mon père et mon frère. J'ai eu la chance que mes vins soient rapidement appréciés et reconnus par la presse spécialisée. Ici, personne ne croyait en moi, sauf mon mari qui m'a toujours soutenue. »* Philippe Gunther ne dément pas : *« Véronique,* confie-t-il, *a surmonté de nombreuses difficultés professionnelles car elle est courageuse, travailleuse et tenace. Elle ne lâche pas. Aujourd'hui, elle a amplement démontré qu'elle est capable de gérer un domaine viticole, tant au niveau de la production que de la vente. »* À Marie-Luce Métaireau, fille unique de Louis Métaireau, la place n'était pas réservée par son père, et il lui a fallu faire ses preuves. *« Ma mère et ma grand-mère étaient des femmes qui travaillaient dans l'ombre. Je me souviens de mon père arrivant au dernier moment avec des clients qu'il avait invités à déjeuner : il fallait assurer. Quant à moi, ma vie professionnelle n'a pas commencé avec mon père. Mais je me suis retrouvée à Londres dans une structure qui commercialisait notamment les vins de " Louis Métaireau et ses vignerons d'art ", et je lui ai alors annoncé que je voulais travailler au domaine. Mais cela ne s'est pas fait tout seul. »*

Pour Nelly Marzelleau Couprie non plus, puisqu'elle a pris la suite de son père en janvier 1991, à 24 ans à peine. Quatre mois plus tard, le gel détruit la quasi-totalité de la récolte. Un gel historique. *« Mon père n'avait jamais vu ça. Moi, j'ai été malade pendant une semaine. Tout était programmé pour la construction du nouveau chai. Je me suis demandé quoi faire, puis j'ai décidé de le construire quand même. »* Mais la récolte a été mince : 7 hectolitres par hectare. Depuis, ça va (beaucoup) mieux. Son mari ne travaille pas avec elle, mais il n'est pas loin du vin, puisqu'il est œnologue. *« Il prend deux semaines de congés chaque année aux vendanges, raconte-t-elle. C'est important qu'il comprenne mon métier. Il conçoit que je participe à des dégustations... avec des hommes ! Il accepte que parfois il ne reste que des yaourts dans le frigo ou que j'aie les mains pleines de graisse car je change une batterie sur du matériel. »*

« J'AI CRÉÉ LA CUVÉE OFÉMININ »

Quant à Marie-Luce Métaireau, elle vit et travaille avec Jean-François Guilbaud, qui connaît le vignoble comme sa poche, depuis son enfance, ce qui facilite grandement les choses. *« Mais il m'a laissée m'exprimer,* tient-elle à préciser. *Il est vrai que nous vivons dans un milieu qui ne prend pas très facilement les femmes au sérieux. On nous regarde un peu de haut, on nous prend pour des gamines alors que nous pourrions en remontrer à beaucoup d'hommes qui plastronnent. En 2003, un peu agacée par la misogynie ambiante, j'ai créé la cuvée Oféminin , avec une étiquette très rose ! Une cuvée sélectionnée par un jury entièrement féminin. Depuis, j'ai créé ma propre cuvée, MLM, pour Marie-Luce Métaireau. J'ai voulu faire un vin délicat, avec des arômes ni brutaux ni marqués, mais fugaces*



Interloire - Philippe Caharel



Interloire - Philippe Caharel

et subtils. » Véronique Günther-Chéreau propose, elle, des cuvées en fonction de ses sols : *« Je n'assemble rien, tous mes vins correspondent à des parcelles. À travers eux, on lit l'histoire du domaine et on comprend toutes les facettes de nos terroirs.* » Laissant les terroirs s'exprimer, elle note n'avoir jamais ressenti de misogynie lorsqu'elle sort du vignoble. *« Peu importe pour mes clients que je ne taille pas mes vignes ou que je ne sois pas sur le tracteur. Je dirige l'entreprise. Je participe à l'élaboration des vins et je les vends. C'est déjà beaucoup.* » *« Commercialement, je pense que c'est plus facile d'être une femme qu'un homme* », souligne Nelly Marzelleau Couprie, qui tient aussi à imprimer sa personnalité dans les vins qu'elle élève. *« Je cherche des vins fruités au nez et en bouche, et structurés pour que les arômes tiennent dans le temps. Je fais des assemblages, car je trouve qu'on obtient, avec eux, une qualité meilleure. Par ailleurs, il faut chasser l'idée que le muscadet est un vin à boire dans l'année. Nous avons de très bons terroirs qui s'expriment tardivement. Par ailleurs, ajoute-t-elle en souriant, je fais aussi du jus de raisin pour les enfants : du plat et du pétillant. Et je prends le jus de goutte, ce qu'il y a de plus rafraîchissant.* »

UNE OUVERTURE AUX FEMMES ENCORE TIMIDE

Ces trois « filles de… » sont aussi des mères dont les filles sont plus ou moins fascinées par le métier. *« Nous avons deux filles de 19 et 17 ans, confie Marie-Luce Métaireau. Elles aiment les grandes tablées que nous faisons régulièrement, et le côté festif du métier. Mais il faut vraiment être passionné, c'est un métier très accaparant, et nous ne voudrions pas l'imposer à nos filles. Il faut du temps. Pour ma part, je me suis enfuie du vignoble avant d'y revenir. C'est une démarche très personnelle, et qui engage une vie entière.* » Alors que sa fille a entrepris des études de gestion et d'œnologie, Véronique Günther-Chéreau reste prudente : *« J'aimerais qu'elle travaille dans ce milieu, oui, mais pourra-t-elle s'y épanouir ? »*

Il est vrai que l'ouverture aux femmes est timide et lente. Ainsi la confrérie du muscadet, l'ordre des Chevaliers Bretvins, créé en 1948, a-t-elle attendu le 16 mai 2009 pour se féminiser. En soixante ans, on y a intronisé trois mille hommes et… quatre femmes seulement : Marie-Hélène Jouzeau, directrice du service Patrimoine et Archéologie de la Ville de Nantes, Chantal Cherhal, épouse d'un Bretvin disparu, Marie-Anne Loreau, présidente de la Foire intercantonale de Vertou, et Anne Luneau, présidente de la Foire intercantonale du Loroux-Bottereau et du jury (féminin) du prix Clémence-Lefeuvre. Quatre femmes pour trois mille hommes, et aucune viticultrice encore.

Il est important de noter que ce chapitre où l'on a, pour la première fois, accepté des femmes parmi les Bretvins, a eu lieu au château des Ducs de Bretagne, à Nantes. Or, longtemps les Nantais ont boudé le muscadet. *« Il y a quelques années*, se souvient Nelly Marzelleau Couprie, *quand on allait à Nantes vendre nos vins, on avait l'impression d'être des dealers !* » Depuis, des efforts ont été faits des deux côtés la Loire. La reprise, il y a quelques années, du prix Charles Monselet qui avait été créé



Véronique Günther-Chéreau dans les vignes du Château du Coing

voilà vingt ans, a contribué à mieux faire connaître les muscadets d'une nouvelle génération de restaurateurs nantais, depuis la brasserie jusqu'aux tables étoilées. Christophe Blanchard, de La Cantine de la République, préfère les Muscadet jeunes, *« avec leur pointe d'acidité et d'agrumes, pamplemousse et citron »*, pour cuisiner le lieu. À la Gétignière, Véronique Renard, l'épouse du chef Jacky Renard, recommande un Vieilles Vignes avec le carpaccio de foie gras, cependant que les frères Pérou, au Manoir de la Régate, accommodent leur pigeonneau d'un muscadet *« si possible un peu ancien et pas trop frais, par exemple un Gorgeois, dont la richesse en fait presque un bourgogne. »*

Cette réconciliation de Nantes et de ses vins s'est marquée, depuis la rentrée par l'ouverture de la Maison des Vins de Loire, place du Commerce, entre la FNAC et le Gaumont. Une Maison qui présente l'ensemble des vins de la vallée de la Loire, avec un accent particulier sur les muscadets, dont on trouve une quarantaine de références.

Notons enfin une naissance, à la brasserie le *F*, face à la cathédrale, d'un très plaisant mojito au muscadet, pour lequel l'inventif barman utilise le *Petit Mouton* de Marie-Luce Métaireau, *« un vin d'une grande fraîcheur, avec une touche de tendresse. »*

Stéphane Hoffmann



En succédant à son père, Nelly Marzelleau Couprie a su conserver la tradition des Grands Presbytères tout en imposant sa personnalité

LA DÉGUSTATION D'ISABELLE FORÊT

CHÂTEAU DU COING

A la tête de cette propriété qui date du XVe siècle, Véronique a le respect du lieu qu'elle valorise. Ses Muscadet sont à son image, comme sa cuvée Tradition Millénaire, vieillit sur lies fines qui possède une élégance, une puissance tendre et racée. C'est un excellent vin de garde aux arômes de pommes, pêches, poire, amandes et noisettes, à la finale minérale avec une pointe d'épices douces. Autre cuvée réservée aux amateurs de vins friands, vifs, fruités et féminins : Le Château du Coing de Saint Fiacre. Un soupçon de perlant et d'arôme de menthe fraîche donnent à ce vin beaucoup de fraîcheur…

Véronique Gunther-Chereau
44690 Saint-Fiacre-sur–Maine
Tél. : 02 40 54 85 24.

DOMAINE DES GRANDS PRESBYTÈRES

Les vignes appartenaient à l'évêché avant la Révolution. Nelly Marzelleau-Couprie aime parler de l'histoire de son domaine. Cette vigneronne fait des vins assez féminins mais qui ont de la structure et de la tenue. Elle propose un Muscadet classique très aromatique, floral et fruité mais mon grand coup de cœur est pour la cuvée sur lies Vieilles Vignes : un Muscadet prometteur, qui exhale la noisette et les amandes grillées. Beaucoup de vivacité en bouche où il allie à la fois l'intensité, le minéral et une complexité aromatique qui surprend par sa persistance. Un vin qui mérite quelques années de garde. Ne pas hésiter à vous procurer son Gros Plan du Pays Nantais, très réussi.

Nelly Marzellereau-Couperie
2 bis,rue Combe-la-Petière
44690 Saint-Fiacre-sur-Maine
Tél. : 02 40 54 80 73.

DOMAINE DU GRAND MOUTON

Voici un domaine où l'on pratique l'art de faire des grands muscadets ! Tout d'abord une nouvelle cuvée « 10,5° » pas comme les autres, au faible degré alcoolique naturel, idéal pour celles et ceux qui consomment avec modération. Issu de vignes âgées de soixante ans, ce vin allie le caractère de son terroir minéral à la finesse. Marie Luce Maitaireau et François Guillaud conduisent leur vignoble avec talent : les derniers millésimes des cuvées « One » ou « Grand Mouton » ou encore « Carte Noire » sont éblouissants en puissance aromatique et bien qu'ils soient différents, ils offrent en bouche une grande complexité et persistent dans l'élégance.

Marie Luce Maitaireau et
François Guillaud
44690 Saint-Fiacre-sur-Maine
Tél. : 02 40 54 81 92.

Michel Dovaz

BRUXELLES, PARIS ET LE VIN

C'est en spécialiste avisé que Michel Dovaz se penche sur la **législation européenne** et internationale pour nous éclairer sur la nouvelle organisation du monde du vin. Les **contradictions** ne manquent pas… Suivez le guide !



Le roman fleuve de la réorganisation du monde vinicole s'écoule et n'est pas prêt de se tarir.

En fait de fleuve, il y en a deux. L'un coule à Bruxelles, l'autre à Paris. Commençons par Bruxelles où siège l'OCM, lire Organisation commune des marchés. Cette Organisation est importante, ce qui s'y décide est applicable à la CE, lire la Communauté européenne, donc à la France. Et puis il y a le budget, plus d'un milliard d'euros, dont un demi-milliard destiné à l'élimination des vins excédentaires, pour ne pas évoquer les primes d'arrachage et autres menues subventions.

La commissaire de l'OCM, la Danoise Fischer Boel a connu son heure de gloire en 2009 lorsqu'elle a voulu imposer les rosés par coupage. Un projet retiré à la suite d'interventions, de marchandages, a-t-on dit. Elle est revenue sous les feux de la rampe en faisant voter un projet dont on comprend la finalité mais qui semble faire preuve de méconnaissance juridique.

Il s'agit tout simplement de bouleverser les règles régissant les vins sans IG (les ex-vins de table) et de les autoriser à mentionner le cépage et/ou le millésime. Les réactions ont été vives Pour deux raisons : les IGP (ex-vins de pays) se voient déposséder d'une exclusivité (cépage/millésime) et surtout, cette nouvelle réglementation contredit les résolutions de

l'OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin rassemblant plus de quarante pays, mais pas les USA) et à la réglementation en vigueur aux Etats-Unis, laquelle spécifie que l'affichage du millésime est interdit aux vins sans origine précise.
Les USA ont déjà fait savoir qu'ils refuseront l'importation de vins sans IG millésimés. On pourrait croire que l'OCM est une ennemie du vin, mais c'est tout le contraire ; son but est de promouvoir les productions agricoles de la Communauté européenne et pour ce faire imposer une clarification et une simplification de l'offre, ouvrir la concurrence, source d'émulation, et décloisonner des productions qui créent des niches dans l'espoir d'éviter la confrontation. Cela explique, mais n'excuse pas la dernière initiative de Madame Fischer Boel : fondre les AOP (AOC) et les IGP (ex-VDQS/vin de pays) dans une entité baptisée IG (indication géographique). La méconnaissance (ou le mépris ?) de l'histoire et des cultures nationales atteint des proportions affligeantes.
Venons-en à Paris, tout à la fois siège de l'OIV et de l'INAO. L'OIV est une organisation intergouvernementale à caractère scientifique, technique et normatif. Ni la politique ni le commerce n'interfèrent dans les décisions prises par l'OIV, les accords sont obtenus par consensus. Elle est présidée par Yves Bénars, également président de l'INAO. On peut s'étonner de ce cumul déontologiquement inadmissible puisque ces deux organisations poursuivent des buts différents. L'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie (INAO) a muté en 2007 en Institut de l'origine et de la qualité (INOQ, mais le sigle INAO demeure). Passons sur cette mutation, pourtant fondamentale qui précède et justifie la réorganisation en cours Brièvement, en résumé partiel : renouvellement des contrôles de qualité, réécriture de décrets d'appellations, ajout d'un « lien au terroir » (justifié), création (masquée) d'appellation « dures » et d'appellations « souples », simplification de l'offre par regroupement réel ou apparent, incorporation des « vins de pays » devenus IGP , ces derniers passent sous la tutelle de l'INAO, donc ils n'appartiennent plus à l'ex-catégorie des « vins de table ». Cette main-mise de l'INAO sur les IGP peut sembler logique, voire anodine, or c'est le mariage de la carpe et du lapin.
En effet, l'INAO, via les AOC a fondé sa doctrine sur le terroir alors que les IGP sont identifiés par leur cépage.
Terroirs contre cépages, une querelle rémanente. L'INAO n'est pas prêt à assouplir sa position qui l'a conduit à interdire la nomination d'un cépage sur les étiquettes des vins d'AOC (sauf exceptions). Ici, il ne s'agit pas de théorie mais de commerce. Au moment où les ventes de vins à l'étranger s'effondrent (-17% en 2009), les critiques de leur identification par leur terroir s'enflent : Que pense le consommateur de Shanghai ou d'Atlanta (USA) à la vue d'une bouteille de Lirac et d'une bouteille de Listrac ? Rien, rigoureusement rien, alors que l'évocation d'un cépage eut été au moins, une information compréhensible. Pour saisir l'évolution du marché, un retour en arrière est indispensable. Sans remonter aux Romains qui rendaient hommage aux terroirs (Falerne, par exemple), il faut se souvenir que la mise en avant systématique des terroirs est une invention française qui se concrétisa en 1935 par la création du Comité national des appellations d'origine rebaptisé INAO en 1947.
Dans l'entre-deux-guerres le marché américain n'existe pas (prohibition), le vin se vend en Europe, plus particulièrement en France et au Royaume-uni, les appellations sont peu nombreuses, elles singularisent des terroirs d'exception mis en valeur par des vignerons d'élite. Cette production, faible en volume s'adresse à une bourgeoisie cultivée qui ne confond pas, géographiquement, Beaune et Pauillac, par exemple. Pour mémoire ; signalons que, parallèlement, il se vend un fort volume de « Vin de consommation courante » sans origine, souvent des vins de marques. Venons-en à l'après-guerre. Dans le monde du vin, la mondialisation s'active dès 1975. Auparavant les dits « nouveaux producteurs » ont vinifié, avec succès, des vins identifiés par leur cépage. Ce n'est pas une invention nouvelle, le docteur Guyot, connu internationalement pour avoir inventé deux tailles de la vigne (guyot simple et guyot double), écrivait au milieu du XIX^{e} siècle : *« Le cépage est le génie du vin »*
Dès l'instant ou le vin est destiné à une clientèle mondialisée, la référence à une commune ou à un cru devient doublement inexploitable : parce que le vin peut provenir d'un des cinq continents et parce que le consommateur habite peut-être à 10 000 km du lieu de production. Cela explique, sans doute, que depuis quelques années, un peu partout dans le monde, se développe de grands concours auxquels participent des vignerons émérites ayant pour thème un cépage déterminé : les pinots du monde, les chardonnays du monde, les rieslings du monde, etc.
Le dernier en date, « malbec international compétition », a été organisé par le CDV, spécialisé dans l'organisation de concours appliquant les normes de l'OIV, à Bourg-sur-Gironde. Le destin de ce cépage du Sud-Ouest, né de prunelard et de madeleine noire (peut-être du côté de Cahors ou de Gaillac ?) est étrange puisqu'il a trouvé son terroir d'élection hors de France, en Argentine où il a essaimé 132 échantillons provenant de huit pays et des cinq continents ont été dégustés par un jury international (9 pays), 22 cahors et 1 côtes-de-bourg ont été médaillés ainsi que 10 chiliens, 5 argentins et un vin d'Afrique du Sud. Un deuxième jury avait pour mission de décerner deux prix, l'un au meilleur vin de l'hémisphère Nord, l'autre au meilleur vin de l'hémisphère Sud. Au Nord, sans surprise, le cahors Château Le Cèdre « CG » 2007 a raflé la mise, alors qu'au Sud deux vins exaequo ont été primés : l'argentin Mendoza Dolium Gran Reserva 2006 et le chilien Vin Manent cia ltda, de la vallée de Colchagua, vinyard San Carlos 2005 Ayant participé à cette dégustation, j'en tire une conclusion simple, outre la qualité remarquable du cépage malbec et des vins qui en sont issus, une conclusion inspirée d'une réflexion d'Emile Peynaud qui affirmait : *« le rôle de l'œnologue est de faire parler le terroir »* Or, la meilleure façon d'apprécier l'expression des différents terroirs, n'est-ce pas qu'ils soient complantés du même cépage ?

«Terroirs contre cépages, une querelle rémanente »

AYGO ARDENT

1310 - 2010, l'armagnac fête son 700^{e} anniversaire. Un certain Vital Dufour (1260-1327) écrit (en latin) un *« Livre très utile pour conserver la santé et rester en bonne forme »* qui sera publié en 1530. : Une apologie énonçant les *« quarante vertus de l'armagnac »*. Même si l'on se souvient de l'origine médicamenteuse de l'eau ardente, les vertus prêtées à l'armagnac sont ahurissantes : guérir la goutte, la surdité, les calculs… Sans remonter à Hippocrate ou à Galien, il semble que ce texte soit la première manifestation d'un « marketing » toujours en cours aujourd'hui !

M. D

POURQUOI LE CIDRE BRETON N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI BON ?

Irrémédiablement associée au **terroir**, la production cidricole bretonne n'a eu de cesse de **s'améliorer** depuis vingt ans. Quête d'un passé réinventé ? Recherche **d'authenticité** ? Le cidre breton, en tout cas, n'a jamais été aussi bon.



Photos cidre de Bretagne : Jean-Daniel Sudres

Supplanté par le vin, le cidre - en Bretagne comme ailleurs - avait perdu ses lettres de noblesse. En avait-il jamais eu ? La question alimente le débat entre historiens, sociologues et producteurs passionnés par cette boisson. Car si le cidre fut bien une boisson dominante en Bretagne durant des décennies, il était surtout un produit paysan d'auto-consommation. Une production, sinon secondaire, mais toujours complémentaire, forcément bon marché et obtenue selon des méthodes le plus souvent familiales où l'hygiène se frottait parfois aux croyances et aux habitudes. Cela ne signifie pas que la qualité était absente des bouteilles: on retrouve d'ailleurs des écrits qui, à partir de 1870, abordent la question délicate de la définition du bon cidre. Fait avec du jus de pomme soumis à la fermentation, le cidre se classe en différentes catégories qui vont permettre de cerner ses traits de caractère. Et si l'on n'attend pas du cidre nouveau ce que l'on va chercher chez un cidre vieux (environ deux ans), on parlera pour les deux de « gouleyant », de « fraîcheur » et de « franchise » ; c'est-à-dire que pour être considéré bon, le cidre doit contenir suffisamment d'alcool, tout en conservant son fruité. On repoussera alors les produits amers, durs et trop acides. Par ailleurs, le cidre doit être limpide et ambré. Il s'oppose au mauvais qui est « piquant », « gras », « aigre », « plat », dont la couleur vire au verdâtre, le pire étant le cidre « cuit », c'est-à-dire entièrement fermenté, dont tous les sucres se sont transformés en alcool. Cependant, précise Martine Cocaud dans son étude consacrée à *Deux tentatives d'améliorations de produits alimentaires en Bretagne ; le cidre et le beurre*, ces caractéristiques varient selon les régions : dans certaines on préfère le cidre corsé, fort en alcool, dans d'autres on le préfère léger et plus sucré. Mais quoiqu'il en soit, le cidre doit correspondre à ce que le consommateur, à la recherche d'une stabilité de goût d'une année à l'autre, attend. Ce dernier critère devient prédominant à la fin du XIX[e] siècle. L'administration y ajoute des critères hygiéniques : le cidre doit pouvoir se conserver au moins deux ans, être pur. Ce point de vue gagne en importance lorsqu'il apparaît que l'arrivée de la fièvre typhoïde qui touche Rennes en 1899 coïncide avec celle d'un cidre nouveau qui aurait été coupé d'eau sale.

La première réflexion conduite par les agronomes va concerner en premier lieu la culture des pommiers qui se fait en plein champ ou en bordure, et pas en verger. Les pieds des pommiers sont rarement bêchés, de plus, ils sont inaccessibles une fois les cultures sorties de terre. Les arbres ne profitent que très superficiellement des engrais. C'est ensuite la récolte qui fait l'objet de remarques : les pommes ne sont pas cueillies mais gaulées et si le temps est instable ou si la main-d'œuvre manque, les agriculteurs préfèrent laisser pourrir leurs pommes pour se consacrer aux autres travaux qui leur semblent de meilleur rapport. Par la suite, les pommes sont stockées dans les cours des fermes sans protection ou dans des endroits mal aérés. La fabrication du cidre ne fait pas l'objet de plus de soin : l'empirisme règne en maître, les pommes sont pressées trop mûres afin de rendre le plus de jus et elles sont parfois pourries, les pressoirs sont sales : la majorité des paysans estimant que le bon cidre se fait en mettant de la paille et en bouchant les trous du pressoir avec des excréments de vache. Aux mauvaises façons de faire, viennent s'ajouter les indélicatesses des intermédiaires qui falsifient le produit. La pratique la plus courante est le mouillage, addition d'eau qui se fait lors de la fabrication ou plus tard. Il peut y avoir également ajout de colorants, notamment de carmin, de caramel, de chicorée ou de coquelicots. Du sucre, de l'alcool et de la fécule sont parfois rajoutés. Les cidres sont coupés entre eux ou avec des poirés. De plus, dans les cidreries industrielles on améliore l'aspect du cidre par « le collage » au moyen





de clarifiants tels que la caséine, la gélatine, la colle de poisson et la fermentation est souvent ralentie par l'addition de tanin, de sel de chaux ou de gaz sulfureux qui rend les transports plus difficiles, d'autant plus que les compagnies de chemin de fer ne sont pas toujours à la hauteur. Le chemin de fer qui, à partir de 1880, aurait dû être une véritable opportunité pour les marchands de pommes et de cidre n'a peut-être pas amélioré la situation car il mal accompagné le mouvement. Le nombre de wagons est insuffisant, ils sont mal aérés, lents et onéreux -mais il faut dire que la production irrégulière des pommiers n'a pas facilité leur gestion-toujours est-il que ces difficultés ont grandement nuit à l'exportation vers l'Allemagne qui était le premier débouché des pommes aigres de Bretagne. La variation des taxes douanières a probablement également joué un rôle. A la fin du siècle, la volonté du gouvernement de soutenir la production viticole a également nuit à la volonté bretonne d'introduire le cidre dans la ration alimentaire des poilus. Mais était-il de toute façon possible de proposer du cidre aux soldats? Cette question nous ramène au produit et aux difficultés qu'il soulève. Elles sont nombreuses : d'une part, la production de pommes est irrégulière, donc imprévisible et d'autre part, il est extrêmement difficile de stabiliser le goût du cidre qui peut varier d'une ferme à l'autre mais également d'une saison à l'autre dans une même exploitation.

Il faudra franchir la moitié du XX^e^ siècle pour que les producteurs sachent pallier les aléas de fabrication, maîtriser le bullage par exemple, afin de demander des AOC, dont la typicité est la caractéristique essentielle. Donc l'avenir du cidre était en partie liée à des progrès de techniques exogènes au milieu traditionnel (remplacement du tonneau impossible à désinfecter par des cuves en acier, nouvelles techniques de filtrage, etc.) et envisageables seulement dans le cadre d'exploitations spécialisées ou dans le cadre industriel. Un autre handicap provient de la nature des exploitations: jusqu'au milieu du XX^e^ siècle, les fermes bretonnes pratiquent la polyculture-élevage et portent d'abord leur intérêt aux cultures céréalières, voire par la suite aux cultures fourragères. Il n'est jamais question de spécialisation, or les propositions qui émanent des pomologistes laissent supposer une quasi-spécialisation : les fruits doivent être au centre des préoccupations alors que le paysan breton considère que les pommiers, plantés en plein champ, ne peuvent qu'être un complément. Lui était-il possible de concevoir autre chose ? Non, probablement en ce qui concerne les petites exploitations. Finalement et contrairement à ce que l'on pourrait imaginer, le cidre breton, tel qu'on le redécouvre aujourd'hui est un produit relativement récent. Même si des cidres différents existaient selon les régions de Bretagne, écrit l'universitaire Anne Sourdil, les notions de « terroir » et de « crus » étaient rarement utilisées jusque dans les années 1970. *«Avant cette période, commente-t-elle, elles étaient souvent associées à une sorte d'archaïsme à dépasser. La modernisation des techniques et de l'image du produit primait. »* L'évolution des techniques de fabrication, une meilleure maîtrise du produit, une quête de qualité et de traçabilité : tout démontre aujourd'hui que le cidre breton n'a jamais été aussi bon.

Bruno Lecoq

DES RÈGLES RELATIVEMENT RÉCENTES

Il faudra attendre longtemps pour que le cidre accède à l'AOC Cela se produit en 1996 et concerne le cidre « pays d'Auge » (Normandie) et le cidre « Cornouaille » (Bretagne). D'autres dossiers sont à l'étude, et la réorganisation de l'INAO, qui gouverne désormais les IGP peut laisser augurer les créations de cidre Normandie IGP et cidre… Bretagne IGP. Pourquoi se référer à ce que l'on peut considérer comme une « consécration administrative » ? Parce que L'INAO, après consultation des comités interprofessionnels et des intervenants de la filière, avalise un ensemble de règles de production (le cahier des charges) afin d'élever le standard qualitatif d'un produit. Ainsi, un cidre AOC ne peut être allongé d'eau, enrichi par adjonction de sucre ou par d'autres manipulations, la prise de mousse doit être naturelle, etc.

Au mois de mars 1997 le pommeau de Bretagne obtient l'appellation d'origine contrôlée. Cette mistelle inspirée des ratafias ou du pineau des Charentes, non-agréée avant 1981, s'est conformée à un cahier des charges exemplaire illustrant parfaitement le chemin a parcourir pour justifier une AOC.

Michel Dovaz

Les meilleurs hamburgers de Paris, c'est nous. Les meilleurs sushis, aussi.

Le guide des meilleurs restaurants de Paris.
300 pages, 500 adresses.

FIGARO SCOPE
avec BFM RADIO
LA RADIO DE L'ÉCO



Isabelle Forêt

LES INMARIABLES

Entre mets et vins, le bon **équilibre des saveurs** est essentiel mais pas toujours évident. Et pour certains produits **difficiles à marier**, il arrive qu'il ne soit pas celui que l'on croit.







Première règle : pour créer un accord harmonieux à table entre mets et vins, il faut qu'il y ait du répondant dans l'assiette et dans le verre!
Depuis que j'anime la rubrique vin de l'émission de France 3 Méditerranée « La Cuisine d'à Côté » diffusée tous les samedis matin, j'ai beaucoup appris avec les chefs. En premier lieu, je sais aujourd'hui que les correspondances de senteurs et de saveurs sont évidemment importantes, mais moins que celles des textures. On le dit peu, mais il faut d'abord s'attacher à l'impression en bouche en s'appliquant à faire concorder des textures. Par exemple, une viande serrée et fibreuse correspondra plus à un vin rouge tannique et dense. On n'oubliera pas non plus de tabler sur la fonction rafraîchissante du vin, en particulier des blancs, qui constituent souvent un complément idéal pour tonifier des saveurs riches ou le gras d'un aliment. Puis il ne faut pas chercher systématiquement à faire coïncider les arômes d'un vin avec ceux d'un plat. Personnellement, j'ose de plus en plus inviter à la rencontre de vins auxquels on ne s'attend pas. En ce qui concerne les saveurs, il faut retenir qu'elles ne réagissent pas toujours comme on le souhaiterait en bouche lorsqu'elles se retrouvent associées et qu'elles peuvent se multiplier. Il suffit parfois d'un détail d'assaisonnement, un zeste de citron par exemple sur un poisson pour qu'un blanc aux arômes d'agrumes fasse naître une harmonie en bouche.

POUR LE PIRE OU LE MEILLEUR

Avant de choisir un vin pour une rencontre avec un aliment, ne perdez jamais de vue que tout peut arriver. En effet, l'aliment peut amplifier, voire déformer, une caractéristique du vin. Ce sera le cas, par exemple, si vous choisissez de mettre des noisettes dans un plat. Ce type de fruit sec très tannique associé à un vin rouge lui-même tannique, donnera au vin tellement d'astringence et de sécheresse que vous risquez fort de le trouver imbuvable ! Autre inconvénient, l'aliment peut affaiblir une caractéristique du vin. Les protéines affaiblissent les tanins et un vin rouge très tannique, désagréable en bouche bu seul, peut s'avérer délicieux en accompagnement d'une viande excellente. Il arrive par ailleurs que le vin puisse apporter de nouveaux arômes à l'aliment. Un vin rouge très aromatique, très marqué en fruits, peut transmettre ses arômes fruités à l'aliment, comme s'il s'agissait d'un ingrédient du plat lui-même. Enfin, comme j'ai pu le vérifier à Noël en accompagnant ma dinde rôtie et farcie d'un grand cru de bordeaux 2005, cette association a créé un arôme supplémentaire désagréable, imprévu -une sorte d'accident aromatique-, qui n'était ni dans le vin, ni dans la dinde, ni dans la farce. Tous les convives ont pu percevoir un petit goût métallique alors que la dinde était succulente et le vin éblouissant.
Heureusement, c'est le contraire qui se

produit le plus souvent : le vin et l'aliment peuvent interagir à la perfection en créant une sensation aromatique plus forte que celle du vin ou de l'aliment isolés. C'est bien entendu l'émotion que nous recherchons tous. Il existe quelques règles à connaître et je vous propose de passer en revue les interactions entre les vins et les aliments qu'il est préférable de connaître.







Vins tanniques

Ce sont le plus souvent des vins provenant des cépages cabernet-sauvignon, tannat, malbec, mourvèdre et carignan. Ils affaiblissent la perception de douceur d'un plat et paraissent plus doux et moins tanniques s'ils sont servis avec des aliments riches en protéines telle la viande de bœuf. Ils se révèlent moins amers et plus tanniques s'ils accompagnent des plats salés et semblent astringents (secs en bouche) avec des plats épicés.

Vins acides

Sont à tendance acide la plupart des vins blancs comme le sancerre, le pouilly-fumé, le chablis, le riesling sec et tous les vins issus du cépage sauvignon blanc. S'ils sont servis avec des plats salés leur acidité s'estompera mais attention, elle amplifiera l'impression de salé. En revanche, ces vins rééquilibreront la trop grande lourdeur des plats riches et gras.

Vins corsés

Sont désignés comme « corsés » la plupart des vins du sud de la Vallée du Rhône et les vins de Cahors, de Madiran, du Roussillon, riches en alcool. Prenez garde, ils risquent d'écraser les plats aux arômes subtils et délicats. Il leur faut des mets aussi puissant qu'eux. Du gibier par exemple, une daube, un civet. D'une façon générale, deux principes sont à considérer: celui de la complémentarité et celui du mariage des contraires. La complémentarité engage à choisir un vin qui se marie au mieux avec le plat. L'opposition cherche au contraire à réunir un vin et un plat apparemment en désaccord gustatif. Il y a de fortes chances que par habitude vous utilisiez le principe de la complémentarité sans le savoir en choisissant un vin léger pour accompagner un plat léger, un vin moyen pour un plat plus riche et un vin corsé pour un plat plus capiteux. L'essentiel est d'en tirer un maximum d'émotions gustatives et se faire plaisir. Toutefois, certaines associations réputées impossibles nous obligent à défier les certitudes.

MES RECOMMANDATIONS

Si vous aimez les salades, ne les accompagnez jamais de vin rouge, le vinaigre étant l'ennemi du rouge dont il renforce les tanins, préférez les vins blancs. J'ai succombé au charme de la jeunesse d'un petit-chablis domaine sainte-claire plus léger qu'un chablis, vif et plus fruité. Le nez est marqué par les fleurs blanches, les fruits avec une pointe citronnée et la bouche soyeuse très légèrement minérale, pleine de vivacité et de droiture ont tout pour nous séduire. Ce vigneron propose aussi un excellent bourgogne aligoté et pour les amateurs du cépage sauvignon, un saint-bris (nouvelle AOC) plein de charme et suave.

AOC chablis, Domaine Brocard,
Jean-Marc Brocard. 3, route de Chablis
89800 Préhy. Tél. : 03 86 41 49 00.
info@brocard.fr

Les crudités et légumes amers, les radis, les concombres, les endives, l'artichaut cru ne s'associent à aucun vin car ils en dénaturent le goût et l'amertume qu'ils provoquent persiste longtemps dans le palais. Dans ce cas, seul un vin rosé très frais, généreux, aromatique et puissant avec de la fraîcheur, peut parvenir à surmonter cet obstacle.
On ne peut que couronner d'éloges le travail accompli ici pour obtenir une cuvée aussi réussie. Sa couleur est irrésistible -un rose layette tendre et délicat- et son nez, superbe de finesse, offre un véritable feu d'artifice d'arômes subtils. Marqué par de la délicatesse, ce vin tapisse le palais de bonheur en finale dans une symphonie de notes fruitées et florales qui persistent dans la fraîcheur.

AOC Côtes-de-Provence,
Château Les Valentines, « Cuvée Château Les Valentines » Pascale Massenot et Gilles Pons
Les Jassons 83250 La Londe-les-Maures.
Tél. : 04 94 15 95 50 - contact@valentines.com

Avec une omelette nature, une brouillade, ou une quiche où les œufs dominent, le mariage avec le vin est déconseillé, voire impossible. Si vous ne pouvez vous en passer, l'œuf n'aimant pas l'acidité, le seul accord envisageable reste un vin blanc moelleux.

Une jolie robe lumineuse dorée, miel ; un nez très expressif qui séduit immédiatement par ses arômes de coing et de raisin sec, ce vin qui présente beaucoup de fruité se distingue également par une délicate douceur soutenue en bouche par une franche acidité. Agréable longueur fruitée en finale.

AOC côtes-de-Bergerac
Château de Panisseau - Cuvée Prestige
Bernadette et Daniel Evrard
24240 Thénac
Tél. : 05 53 58 40 03
panisseau@ifrance.com

Le saumon fumé est un met qui ne s'accorde avec aucun vin rouge. Faites l'expérience, vous obtiendrez une finale en bouche désagréable, métallique, asséchante. En règle générale, ne buvez pas de vin rouge, même léger et fruité, avec des poissons fumés ou iodés, ni même avec des coquillages ou des crustacés. Donnez la préférence à des vins blancs secs et vifs.

Très réussi, ce blanc fait penser à une corbeille de fleurs et de fruits. On y trouve de subtiles notes d'acacia, de genêt, de poire. La bouche découvre des arômes de coing, d'abricot sec et de fruits confits. Un vin rond, vif et élégant, bien structuré qui persiste longtemps. A noter, ce vignoble est conduit en biodynamique.
Un vin savoureux aux arômes puissants flatteurs de fruits exotiques mûrs, de mangue et une palette d'arômes de fleurs blanches. Le tout donne un vin vif un soupçon acidulé très original.

AOC Côteaux-du-Languedoc
Pic-Saint-Loup - Clos Marie
Françoise, Julien et Christophe Peyrus
34270 Lauret
Tél. : 04 67 59 06 96
clos.marie@wanadoo.fr

Avec du jambon blanc de Paris aucun vin ne va. Avec cette association en bouche vous retrouvez un goût terreux très désagréable qui persistera longtemps dans votre palais et vous gâchera tout un repas. Il existe cependant une porte de sortie : ne le mangez pas seul, choisissez un bon pain pour l'accompagner et du vin blanc fruité.
Ce domaine viticole est reconnu cru Ripaille dans l'AOC vin de Savoie. Grâce à son vin, Ripaille a été désigné en 1994 par le Conseil national des arts culinaires comme l'un des 100 « Sites remarquables du goût » en France. J'ai aimé ses vins vifs issus du cépage chasselas au nez séduisant, avec de nombreux arômes de fruits à chair blanche. La bouche est plutôt florale, avec des notes de lilas, d'églantine, qui s'harmonisent avec les fruits.

AOC Vin de Savoie
Domaine du Château de Ripaille
Famille Necker-Engel 74200
Thonon-les-Bains - Tél. : 04 50 71 75 12
domaine@ripaille.fr







Les sushis et poissons crus ne sont pas évident à marier avec un vin et ce n'est sans doute pas un hasard si les asiatiques les accompagnent de bière. Si l'on tient à rester sur un vin, c'est l'association avec des effervescents qui donnera le meilleur résultat. Bien belle cuvée méthode « gaillacoise » que cette « Cuvée Saint-Laurent » Brut ! De fines perles, sur un fond or. Au nez, vous retrouverez des arômes de fruits, de coing, et de miel. Au palais, les bulles s'estompent vite mais la persistance demeure et le fruité aussi.

AOC GaillacDomaine des Terrisses
Alain et Brigitte Cazottes
81600 Gaillac - Tel. : 05 63 57 16 80

Pour le fromage. Trop souvent on garde la meilleure bouteille de vin rouge pour le fromage, ce qui peut se révéler une grosse erreur gustative. L'exemple le plus fameux en la matière étant l'infernal couple que forment les vénérables bordeaux avec les fromages de vache à pâte molle comme le camembert ou le brie. Les tanins du vin prennent immanquablement un curieux goût de savon, tandis que le camembert semble soudain ultra-salé. Ce désastre n'empêche pourtant pas cette mésalliance d'être pratiquée un peu partout, y compris dans les châteaux bordelais. Pourtant, ce type de fromages peut être mis en valeur par un Arbois blanc ou un bordeaux blanc.
Stéphane a reconverti le vignoble dans sa totalité en agriculture biodynamique. L'Arbois blanc issu de chardonnay offre ici un joli bouquet d'arômes de fleurs. Sa finesse et sa persistance s'ouvrent sur une déclinaison de notes savoureuses florales et fruitées, d'une jolie persistance. Il faut aussi découvrir son savagnin très aromatique et dominé par les arômes de noix. Une valeur sûre de l'appellation.

AOC Arbois
Domaine André et Mireille Tissot
Bénédicte et Stéphane Tissot
39600 Montigny-les-Arsures
Tél. : 03 84 66 08 27
stéphane.tissot.arbois@wanadoo.fr

Pour le Roquefort. Une autre catastrophe gustative consiste à associer un vin rouge fruité à un Roquefort. Je vous conseille de faire découvrir absolument à

vos amis l'alliance subtile de ce fromage avec des vins légèrement moelleux comme ce issus de vendanges tardives et de cépage viognier.

Voici un viognier d'une incroyable élégance, élaboré par un aventurier du vin, un des vignerons les plus célèbres de l'appellation Condrieu. Ce nectar recèle une intensité époustouflante, à la fois florale et fruitée. Palette aromatique à lui seul, il décline une multitude d'arômes d'une très grande finesse. Il tapisse le palais et persiste longtemps en bouche.

Vin de Pays des collines rhodanniennes
Domaine François Villard Montjoux
Cuvée « Les contours de Deponcins »
42410 Saint-Michel-sur-Rhône
Tél. : 04 74 56 83 60
vinsvillard@wanadoo.fr

Pour les desserts, je vous recommande de ne jamais marier vos desserts avec du champagne : gaz carbonique et sucre ne faisant pas bon ménage et d'éviter le chocolat noir amer avec les Sauternes. Préférez un muscat.

Le nez des muscats du Domaine nous invite à découvrir de multiples nuances : une bouche qui développe d'agréables arômes de pêche, de pamplemousse, de citron et d'orange, également concentrée sur l'abricot mûr et sur le raisin muscat. Un bel équilibre pour tous ses vins qui, d'un millésime à l'autre, sont riches et puissants.

VDN Muscat Beaumes–de-Venise
Domaine de Fontavin
Hélène Chouvet
1468, route de la Plaine
84350 Courthezon
Tél. : 04 90 70 72 14
helene.chouvet@fontavin.com

ACCORDS CAVIAR ET VINS

Beaucoup mieux que la vodka, certains vins vinifiés avec talent, à condition qu'ils soient vifs et bien structurés, permettent de mettre en valeur la vivacité et la dominante iodée du caviar sans en masquer sa typicité. N'accompagnez pas votre caviar de vins trop aromatiques dominés par les fruits, la douceur et les fleurs car vous annuleriez toute recherche d'harmonie de saveurs en bouche. Privilégiez au contraire les vins blancs secs avec de la vivacité, un équilibre d'acidité, des notes d'arômes d'agrumes et beaucoup de fraîcheur en finale.

Je vous déconseille enfin les vins rosés et les vins d'Alsace. Je ne recommande pas non plus le champagne sauf exception tel le Cristal Brut Roederer. En effet, dans ce cas précis les notes minérales de ce champagne brut sont dominantes, l'acidité et l'effervescence mettent en valeur les saveurs du caviar.

Les saint-véran de Georges Duboeuf prouvent que ce vigneron sait aussi faire de grands blancs! Un mariage parfait, sans fausse note, vous attend. Unissant l'acidité « tonique » du caviar d'Aquitaine et l'ampleur minérale de ce vin dominé par la finesse des fleurs blanches, une pointe de minéralité et la présence d'agrumes qui restent au palais, ce mariage s'annonce comme un vrai bonheur.

Saint-Véran AOC Mâconnais
Georges Duboeuf
La Gare 71570 Romanèche-Thorins.
Tél. : 03.85.35.34.20
www.duboeuf.com



SAINT-ESTÉPHE

Château Le Crock 2005 ***

Vinifié par Isabelle Davin (œnologue du Château Léoville-Poyferré), ce vin rouge issu de cabernet-sauvignon (60%), merlot (25%), cabernet franc (10%) et de petit verdot (5%), élevé en bois entre 18 et 20 mois, offre pour le millésime 2005 un très joli résultat, entre complexité aromatique et puissance maîtrisée. A la fois généreux, riche et puissant, il peut se boire dès à présent mais aussi se conserver quelques années en cave.

24 €

MEDOC

Château d'Escot 2007 Cru Bourgeois **

Une robe sombre à dominante rouge grenat, un nez de fruit rouge agrémenté d'une touche vanillé : ce vin aux tannins bien fondus et d'une belle souplesse présente un léger boisé assez agréable. Issu à 70% de cabernet-sauvignon et 30% de merlot, un millésime à boire dès maintenant sur des rognons de veau grillés ou une entrecôte de bœuf à la poêle.

8,5 € environ chez les cavistes, disponible également à la propriété. Tél. : 05 56 41 06 92.





CHAMPAGNE

Comte de Dampierre Blanc de blancs **

Voici un blanc de blancs joliment élaboré, présentant une robe dorée, une bulle vive, voire explosive, aérienne et d'une grande finesse. Son nez racé, fin, séduit par ses tendres parfums floraux et de fruits verts : agrumes délicatement citronnés, écorce de pamplemousse. On retrouve en bouche la suavité et l'élégance des grands chardonnay qui en fait un vin d'apéritif mais qui se déguste avant tout pour lui-même.

36 € environ chez les cavistes, disponible également à la propriété. Tél. : 03 26 03 11 13.



Champagne Pannier extra-brut exact ***

Voilà un Champagne réussi avec une belle ampleur aromatique et une fraîcheur étonnante.

On apprécie la belle robe brillante d'or pâle aux reflets d'argent, la bulle fine et la légèreté qui sert d'écrin à des notes florales (acacia, écorce de noisette) et fruitées (fruits à noyaux, la pêche blanche, la mirabelle...). Nerveux en bouche, ce vin se distingue par ailleurs par une belle minéralité et une finale persistante très sympathique. A essayer sur des mets aux flaveurs salines et minérales comme un plateau de fruits de mer.

36 € environ chez les cavistes, disponible également à la propriété, Tél. : 03 26 03 11 13.



CÔTES DE PROVENCE

Ferry Lacombe 2008 Cascaï ***

Cette maison provençale signe avec son millésime 2008 cuvée Cascaï un très beau vin. Issu à 60% de cabernet-sauvignon et 40% de syrah, ce vin élevé en cuve présente un nez qui séduit d'emblée avec ses accents clairement épicés et pourvu de notes de fruits rouges mûrs. Une bonne impression qui se confirme en bouche d'une belle richesse et d'une belle souplesse. Dominé par les fruits rouges (cassis, cerise noire…) ce vin puissant, riche, offre une très belle finale marquée par des notes épicées et chaudes qui lui permettent d'affronter des plats à fort caractère.

16 € environ chez les cavistes et disponible à la propriété. Tél. : 04 42 29 40 04.



BEAUJOLAIS

Domaine des Buyats, Régnié 2008 ***

Outre ses propres cuvées, la maison Georges Duboeuf sélectionne et embouteille des vins de vignerons indépendants. C'est le cas du Régnié de Pierre Coillard, farouche défenseur du dixième Cru (depuis 1988) du Beaujolais. Un 2008 d'un beau grenat brillant, à reflets rubis, aux arômes de groseille, framboise. Fruité, espiègle, tendre, friand, acidulé, il se boit avec une facilité... déconcertante ! Servir (14°C) avec charcuteries et viandes blanches. Garde : à boire sur le fruit, dans les deux ans.

Env. 6 €. Tél. : 03 85 35 34 20.

BAUX DE PROVENCE

Dalmeran Cuvée Bastide 2004 ****

Produit selon des méthodes traditionnelles - sans engrais chimiques ni désherbant- et vendangé à la main, ce millésime présentant au nez des notes de fruits rouges bien mûrs, se révèle très séducteur en bouche où son caractère boisé (tannins bien fondus) et fruité se confirme clairement dans une belle harmonie. Un peu court pour la finale en bouche.

12,50 € chez les cavistes.

ALSACE

Primus by Arthur Metz ****

Séduisante conjugaison entre Riesling et muscat, ce primeur a tout pour séduire les amateurs de vin fruité et frais. Issu de macération pelliculaire du Muscat - procédé permet d'extraire tous les arômes les plus délicats du raisin - ce vin qui donne l'impression de croquer dans le fruit est un bel exercice de style. Sec et séduisant, il présente un nez typique du cépage Muscat, avec cette impression de croquer la baie du raisin. Idéal à l'apéritif autour de petits tartares de poissons, sur les huîtres, les bulots, il sera à sa place avec les premières asperges de printemps. A servir frais entre 8 et 10°C.

Env. 6,50 € chez les cavistes.





VINS DE PAYS D'OC

Les Jamelles naturelles. Merlot bio ****

Les Jamelles naturelles (100%) merlot bio proviennent des environs de Nîmes et de Béziers, où les sols argilo-calcaires bénéficient d'un climat chaud qui favorise les conditions de maturité du merlot. Sa robe, d'un rouge profond, presque noir, introduit des arômes de fruits noirs écrasés et des accents fumés et épicés (cannelle) qui restent présents en final. Dans un esprit similaire, Les Jamelles naturelles existent également en blanc avec un chardonnay d'une couleur jaune légèrement dorée offrant une bouche, ronde, fruitée, friande et équilibrée. et sa belle acidité apporte fraîcheur et longueur

7,50 € pour chacune de ses cuvées.
www.les-jamelles.com

Clos Réquier 2009 ****

Propriété des Domaines du Lac, le Château Réquier à Cabasse a été acheté en avril 2007 par Monsieur et Madame François-Xavier Mora. Situé dans le haut Var, ce domaine qui s'étend sur 57 hectares de vignes est principalement tourné sur la production de rosé. Très agréable à l'apéritif, le Clos Réquier 2009 (35% Grenache, 35%Cinsault, 20% Syrah et 10% Rolle) présente une robe très claire, brillante, avec des arômes fruités de pêche et des notes de fleurs blanches. La finale est longue, soyeuse avec une prédominance de fruits exotiques type litchee. Un coup de cœur pour la bouteille très réussie, création du désigner italien Oliviero Toscani.

Château Réquier 83340 Cabasse
Tel. : 0820 56 00 00
www.lesdomainesdulac.fr



Deux exemples bretons

Bien que régulièrement récompensé, le whisky Armorik 40% de la distillerie Warenghem (Lannion) ne nous a pas convaincu. Vieilli en fûts de chêne breton et distillé selon des méthodes traditionnelles - nous avons visités les installations -, l'attaque en bouche de ce single malt de double distillation se révèle particulièrement dure et chaude : les arômes ont bien du mal à trouver une place pour s'exprimer. Dommage. Élaboré à base de pur blé noir - touche bretonne s'il en est -, le Eddu Silver double distillation (distillerie des Menhirs à Plomelin), vieilli en fût de chêne de France, tire davantage son épingle du jeu. Si la palette aromatique prend le temps de se dévoiler, on découvre des notes diverses, entre miel, vanille et fruits, plutôt agréables. A déguster sur glace, à éviter sec.

36 €





Washington

LA CUISINE FRANÇAISE EN POLE POSITION

Albert Nahmias s'est rendu à Washington et son constat ne fait aucun doute : la gastronomie française règne toujours sur les meilleures tables de la capitale.



Le Capitole de marbre blanc

La Capitale Fédérale de Washington DC (District of Columbia), officiellement créée par la Constitution des Etats-Unis en 1787, est née sur les rives du Potomac, de la collaboration entre George Washington et Pierre-Charles L'Enfant, un ingénieur militaire français. Ses monuments colossaux et ses avenues très larges font dire à quelques-uns que Washington a le complexe de la Rome antique. L'architecture constitue aujourd'hui l'une des principales attractions de la capitale. Cependant, au-delà des édifices monumentaux, il y a une ville dont il faut saisir l'ambiance et le charme en allant au-delà du National Mall, pour admirer ses hôtels mythiques, découvrir ses tables gourmandes, se laisser surprendre par des saveurs d'ici et d'ailleurs, et pour flâner dans les vieilles rues de Georgetown, ville portuaire fondée en 1751 avant de devenir un quartier de Washington, qui enchante par son architecture d'époque fédérale et victorienne, ses boutiques et sa vie nocturne.

OÙ DORMIR ?

Willard Intercontinental

Le Willard InterContinental, un des plus anciens et prestigieux hôtels de la capitale, est situé au cœur de DC culturel, à côté de la Maison Blanche. Si l'hôtel est à lui seul une vraie page d'histoire avec tous les présidents et personnages qui y ont logé depuis 1850 (Abraham Lincoln, Martin Luther King). Il est aussi à l'avant-garde puisqu'il fonctionne désormais entièrement à l'énergie éolienne. Il est doté d'un restaurant, d'un café et d'un bar pour décompresser agréablement.

1401 Pennsylvania Avenue, N.W.
Tél. : 202 628 9100

The ST Regis Washington DC

Glamour et tradition au rendez-vous, c'est l'adresse de prédilection des têtes couronnées, présidents et premiers ministres de passage dans la capitale. L'hôtel n'a rien à envier à sa maison mère de New-York, pas même le restaurant Adour d'Alain Ducasse.

923, 16th et K Streets, NW.
Tél. : 202 638 2626

Dupont Hotel

Le Dupont Hôtel est une bonne base d'appuis pour visiter Washington. Un service de conciergerie à disposition 24 heures sur 24. Les chambres et suites, de style résidentiel, sont d'un grand standing, dotées d'équipements uniques et prodiguent des services de qualité : wi-fi, literie de luxe et centre de remise en forme. A partir du neuvième étage, les chambres Deluxe et Suites ont des vues panoramiques imprenables sur Dupont Circle et les alentours. Le Café de l'hôtel propose quotidiennement de savoureux plats d'inspiration française, préparés avec des produits bio de saison. Quant au bar, c'est un endroit branché connu des autochtones pour ses cocktails revigorants.



Le Lobby du Dupont Hôtel

1500, New Hampshire Avenue, NW.
Tél. : 202 483 60 00

The Hay-Adams

La famille Obama en s'y installant pendant les deux semaines précédant l'investiture lui a fait une énorme pub. Face à la Maison Blanche, on a l'impression d'être un invité du président. Depuis 1926, Hay-Adams a gardé son petit côté maison privée, cependant les chambres et les suites sont à la pointe de la technologie. Le Rooftop Terrace offre probablement la plus belle vue sur la Maison Blanche.

16th Street et H Street, NW.
Tel. : 202 638 6600

Sofitel Washington DC Lafayette Square

Un Sofitel haut de gamme. Convivialité, confort et cuisine traditionnelle française servie à l'Urban Bistro, utilisant les produits locaux.

806, 15th Street, NW.
Tél. : 202 730 8800

LES BONNES TABLES

Komi

Classé par Todd Kliman et quatre autres Classé meilleur restaurant de la ville. Johnny Monis, âgé de 30 ans, aime travailler les poissons et les fruits de mer dans un esprit méditerranéen sophistiqué. Compter 150 $ et plus.

1509 17th St., NW
Tél. : 202 332 9200

Cityzen

Dans ce restaurant du très luxueux Hôtel Mandarin Oriental, Eric Ziebold évoque tous les répertoires de la gastronomie, de la cuisine d'Escoffier, à la cuisine ethnique en passant par la Russie et le Japon, et tout cela avec humour et talent. Compter 150 $ et plus.

Mandarin Oriental,
1330 Maryland Avenue, SW.
Tél. : 202 787 6006

Obelisk

Une petite salle sur Dupont Circle où la cuisine est soigneusement exécutée. Un menu unique de cinq plats propose une excursion à travers les régions de l'Italie. Compter 150$ et plus.

2009 P Street, NW. Tél. : 202 872 1180



La Maison Blanche: Résidence du chef de l'Etat

Café du parc

Décor élégant, parquet et mobilier en chêne avec tables au piétement en fonte. Aux commandes, le chef Christophe Marque. La carte navigue entre la Bourgogne, le Sud Ouest et l'Alsace et pour cause, le concepteur n'est autre qu'Antoine Westermann, ancien 3 étoiles Michelin au Parc de l'Orangerie à Strasbourg. Escargots à la bourguignonne, œufs meurette, tarte flambée alsacienne et pâté en croûte Westermann. Succulent cassoulet et poulet au jus, cocotte de légumes, sont diligentés avec grand soin.
Compter de 56 $ à 80 $.

Hôtel Willard Intercontinental
1401 Pennsylvania Avenue, NW.
Tél. : 202 942 7000

Adour

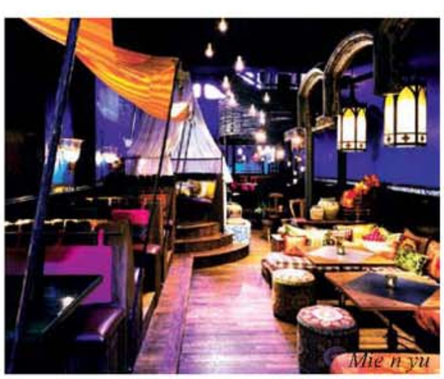
Alain Ducasse reprend ici son concept de New York. L'équipe, de haute volée, applique à la lettre les conseils du maître. Le résultat est superbe. Vins et mets s'accordent et se mettent en valeur mutuellement. Goûtez le délicat velouté de chou-fleur et ses croûtons, et le parfait flétan cuit aux raisins et aux noix. Pour le reste faites confiance au sommelier Ramon Navarez. Compter 150 $ et plus.

St Regis, 923 16th Street, NW
Tél. : 202 509 8000

Westend bistro by Eric Ripert

Alain Ducasse reprend ici son concept de New York. L'équipe, de haute volée, applique à la lettre les conseils du maître. Le résultat est superbe. Vins et mets s'accordent et se mettent en valeur mutuellement. Goûtez le délicat velouté de chou-fleur et ses croûtons, et le parfait flétan cuit aux raisins et aux noix. Pour le reste, faites confiance au sommelier Ramon Navarez. Compter 150 $ et plus.

St Regis, 923 16th Street, NW
Tél. : 202 509 8000


Mie n yu

Circle bistro

L'arrivée d'un nouveau chef, Ethan Mc-Kee, apporte une influence française et méditerranéenne. Son menu d'avant théâtre, entre 17 h et 19 h, à 35 $ est une réelle opportunité à saisir. Ouvert du lundi au samedi : déjeuner et dîner et dimanche : brunch et dîner. Compter de 56 $ à 80 $.

1401 Pennsylvania Avenue, NW
Tél. : 202 942 7000

Zola Wine & Kitchen

Une boutique de vins et une salle de restaurant du midi qui se transforme en école de cuisine le soir. Un concept typiquement américain : vous commandez, payez, vous vous asseyez et vous êtes immédiatement servis. Tout se fait sur place, même le pain. Et c'est très bon ! Compter 35 $.

505 9th St. NW.
Tél. : 202 639 9463

Le Charly Palmer Steak

A deux pas du Capitole, l'univers de la Steakhouse, ses incontournables aloyaux, filets de bœuf… Le lieu idéal pour regarder les sénateurs faire plus ample connaissance avec les assistantes parlementaires. Compter 150 $ et plus.

101, Constitution Avenue.
Tél. : 202 547 8100

Palette

Un décor contemporain chic, de bois et verre dépoli. Une cuisine également contemporaine, inventive, délicate. Assurément un des meilleurs restaurants de Washington.
Les plats sont impeccablement dressés, la soupe de tomate couvrant délicatement une salade de crabe et le magret de canard aux cinq épices, prunes grillées, sont du bel ouvrage. Carte des vins impressionnante. Ouvert à déjeuner du lundi au vendredi et à diner du lundi au samedi . Compter 100 $.

Madison-Loews Hotel
1177 15th Street, NW.
Tél. : 202 587 2700

Mie n yu

Au cœur des boutiques de Georgetown, un décor invitation au voyage sur la Route de la Soie, délirant mais réussi. La cuisine emprunte aux saveurs des États-Unis, de l'Asie, du Moyen-Orient, d'Afrique du Nord et de la Méditerranée. Ouvert tous les jours : midi et soir. Vendredi et samedi jusqu'à 3 h du matin. Compter de 9 $ à 48 $.

3125 M Street, NW.
Tél. : 202 333 6122

VISITES

Les musées

James Smithson, scientifique anglais fervent de démocratie, légua toute sa fortune à la création de la Smithsonian Institution afin de diffuser la connaissance et le savoir. L'Institution patronne 18 musées et galeries, en offrant un accès gratuit, dont la plupart se concentrent autour du Mall : American History Museum, American Art Museum, Portrait Gallery et la National Gallery of Art à l'architecture spectaculaire abritant une large collection d'œuvres d'art d'Europe et d'Amérique, d'hier et d'aujourd'hui…
Mais c'est plus au Nord, au cœur du joli quartier de Dupont Circle, que se trouve la célèbre Phillips Collection avec sa très belle collection d'œuvres impressionnistes et d'art moderne européen.

Les monuments

Aux deux extrémités du National Mall, longue pelouse de 3km, le Lincoln Memorial où trône la gigantesque statue d'Abraham Lincoln et le Capitole, édifice en marbre blanc, siège du Sénat et de la Chambre des Représentants et lieu d'intronisation du président. Entre les deux, le Washington Monument, obélisque de marbre de 169 mètres. Du haut de l'Old Post Office Building, on peut avoir une jolie vue d'ensemble de ces monuments.

Shopping

Le quartier historique de Georgetown est un lieu de shopping chic. Bâtiments de couleurs et d'architectures différentes, habités souvent par des célébrités, abritent des grandes enseignes, Macy's, Brooks Brothers, des magasins branchés pas très chers, Anthropologie, des magasins de souvenirs et de « collectors », « America A ». Georgetown, c'est aussi des restaurants de partout, des bars et une vie nocturne intense.

Partir

Air France:
Programme deux vols quotidiens vers Washington depuis Roissy-Charles de Gaulle 2 E, effectués en Boeing 777 équipé de nouveaux espaces de voyage.
Renseignements et réservations :
Tél. : 3654 et www.airfrance.fr

Jetset Voyages :
Tél. : 01 53 67 13 00 et www.jetset.to
Spécialiste des États-Unis, propose des séjours à la carte à Washington DC.

Le charme de l'Agapa

Niché dans un écrin de verdure, l'Agapa séduit tout d'abord par la vue imprenable qu'il offre sur la mer et la Baie des sept îles. Cet ancien hôtel des années 30 entièrement métamorphosé a su garder son âme tout en se transformant en un lieu contemporain et raffiné. Une belle gestion des espaces et des lumières, des prestations haut de gamme… Tout fait de cette adresse un lieu d'exception dédié au bien vivre et au bien être. Cette qualité est aujourd'hui reconnue par les guides : l'Agapa vient d'être sacré meilleur hôtel de Bretagne par le guide Pudlo et le Belouga, son restaurant gastronomique, récompensé une étoile au guide Michelin. Avec le spa qui donne accès à une gamme de soins inédits et uniques en Bretagne, la table est un des atouts majeurs de cette maison. Construite à partir des plus beaux produits, la cuisine de Michael Tanguy fait l'événement avec un foie gras mi-cuit accompagné de coing confit, des noix Saint-Jacques poêlées , un filet de rouget juste saisi et pulpe de topinambour et un coulant de tomme de Carhaix et poire pochée aux baies roses. Du très bel ouvrage que soulignera en conclusion un ananas à la coriandre accompagné d'un caillé de citron et glace yaourt.



Menus de 25 à 77 €. Carte : 80 €. Chambres à partir de 160€

L'Agapa.
12, rue des Bons Enfants
22700 Perros-Guirec.
Tél. : 02 96 49 01 10
www.lagapa.com



Une expertise marine unique

Créée en 1994 et dirigée aujourd'hui par André Prigent, la société Bretagne Cosmétiques Marins est aujourd'hui présente dans 50 pays. Cette entreprise qui exploite l'algue a pour vocation de développer des marques dans des circuits spécialisés avec des histoires, des origines, des savoir-faire.

BCM est propriétaire de la maque Thal'ion qui s'adresse aux instituts de beauté, spas, centres de thalasso et à tous les circuits dits professionnels, mais aussi des marques Isomarine et Thalasso Bretagne. Ces deux dernières ont été créées dans la dynamique du développement du laboratoire et s'adressent uniquement au grand public. Thalasso Bretagne est basée sur un savoir-faire de terroir, de tradition, de revendication forte d'une entreprise qui signe aussi la Bretagne comme terre d'origine et d'expertise. Isomarine est une gamme de quarante produits qui inclut compléments nutritionnels et infusions. Forts de son expertise en cosmétologie marine et pour conjuguer Thalasso au présent du Spa, BCM a également créé Thali(sens. Les soins Thali(sens sont très codifiés, avec des environnements très aboutis, mettant en scène des produits aux textures étonnantes encore inconnues dans l'univers de la cosmétique marine.

Le Manoir de Bodrevan…

Au cœur du Pays côtier de Rhuys-Muzillac, dans le village de Noyal-Muzillac, le Manoir de Bodrevan ouvre les portes d'une des plus belles presqu'îles de France qu'est cette région de l'ancienne Armorique. Composé de plusieurs bâtisses au cœur d'un parc d'un hectare clos et largement fleuri, cet ancien pavillon de chasse se distingue par la chaleur de son décor et la qualité de ses chambres spacieuses au décor personnalisé. La table d'hôte que propose ici Yann Le Divellec mérite le détour à plus d'un titre. Ce grand professionnel qui travaille à l'inspiration y propose une cuisine du marché de très, très belle facture. Nous sommes tombés sous le charme d'une salade de chipirons en vinaigrette balsamique tiède, de son potage du cultivateur aux Saint Jacques poêlées, de son magnifique Saint Pierre rôti au mange-tout et mogettes et d'une crème tiède minute au chocolat. Une prestation étonnante pour une table d'hôte où il vous sera demandé de réserver votre table… Une contrainte qui se justifie au regard de la qualité proposée. Yann Le Divellec a choisi de jouer sa partition en petit comité… Mais ce n'est pas une raison pour hésiter à pousser la porte de cette belle maison.

Menu : 31 € (résident) et 37 €.



56190 Noyal Muzillac.
Tél. : 02 97 45 62 26
www.manoir-bodrevan.com

Tunis

UNE CAPITALE À DEUX PAS DES PLAGES

Etonnant mille-feuille architectural en constante ébullition, Tunis offre le visage d'une ville tournée vers l'avenir. **Portrait d'une capitale** hétéroclite à redécouvrir.



A quinze minutes du centre de Tunis, la plage de la Marsa est propice au romantisme...

Entre les tours de verre de l'avenue Mohammed-V, les immeubles d'inspiration arabo-andalouse de la rue d'Angleterre ou de l'avenue des Etats-Unis, les arcades du Souk El Attarine ou le théâtre à l'italienne de l'avenue du Président-Bourguiba : Tunis conjugue les styles avec une étonnante bonhommie. L'Histoire se rappelle au visiteur à chaque coin de rue du centre-ville (Bab el Bhar) et l'amateur de moulures et volutes en stuc n'a qu'à lever les yeux pour prendre son plaisir… Et peut-être regretter, ici et là, une forme d'abandon sur des façades rongées par le soleil et les années. Il y a ici de véritables trésors du XIX^{e} et XX^{e} siècles qui mériteraient restauration. Cela se fait progressivement. Mais il y a beaucoup à faire un peu partout, et l'impressionnante Médina, qui accueille de plus en plus de touristes et, surtout plus de 100 000 habitants, devenir urgent. Une visite sur le site de l'Association pour la sauvegarde de ce site (www.asmtunis.com) se révèle particulièrement instructive. L'aménagement du Lac



Vue de la terrasse du Grand Bleu à Gammarth



Avenue Mohamed V

sud de la ville, qui porte sur une superficie de 683 hectares, est par ailleurs un projet gigantesque puisque 120 000 habitants devraient y loger à terme. Il faut également compter avec le projet Tunis Sports City, le Port financier de Tunis, Tunis Telecom City, la faculté de médecine et la Cité de la culture sur l'avenue Mohamed-V. Prévus sur 9 hectares, ce nouveau lieu accueillera un Opéra de 1800 places, une salle de théâtre expérimental de 300 places, sept studios de production de musique, de théâtre et de danse ainsi que des salles d'exposition et une médiathèque. Bref, Tunis n'en n'a pas fini avec sa croissance et pour éviter l'indigestion, on s'est également attaqué au réseau routier ainsi qu'à l'extension et à la rénovation du métro. Tunis bouge et présente tous les atouts d'une capitale internationale qui se modernise, s'adapte et vit à 100 à l'heure… quand la chaleur n'accable pas ses habitants.

Une capitale très bon marché

Bien moins chère que Marrakech avec la mer en plus, moins bling-bling aussi, Tunis est également une destination touristique avec ses monuments, ses musées, ses grands hôtels mais aussi, et peut-être, surtout ses stations avoisinantes : la Marsa, Gammarth, Carthage et Sidi-Bou-Saïd. Autant de grandes plages de sable fin situées à quinze ou vingt minutes de la capitale et facilement accessibles en taxi pour à peine plus de 10 euros. Autant de lieux à parcourir en mettant au programme de vos visites : les ruines de Carthage et son musée chargé d'Histoire, Sidi-Bou-Saïd et ses ruelles pittoresques et les inévitables promenades sur la plage, à pied, ou à cheval. A 2 h 30 de Paris, la parenthèse peut parfaitement s'envisager le temps d'un week-end. Et si ce week-end joue les prolongations, n'hésitez pas à prendre le train : pour 3 euros vous rejoindrez Hammamet en une heure –la médina est à voir-, ou encore Bizerte et son port de pêche. En dehors des adresses exclusivement touristiques, Tunis offre comme autre mérite d'être une capitale particulièrement bon marché où l'on peut déjeuner très correctement à deux pour une quinzaine d'euros et circuler -en train, en taxi, en tram…- pour trois fois rien. C'est enfin une capitale où le français est parlé et parfaitement compris par tout le monde…

Bruno Lecoq



Un immeuble de l'avenue de Paris



Le théâtre municipal de Tunis

LE MUSÉE NATIONAL DE CARTHAGE

Installé au sommet de la colline Byrsa, le Musée national de Carthage rassemble pour l'essentiel des objets et des œuvres trouvés sur le site. Bien conçu et riche en notices accessibles, il permet de comprendre qui étaient les Carthaginois-phéniciens puis les Carthaginois-romains ainsi que leurs modes de vie. A voir sur place, de nombreuses stèles, colonnes, amphores, fresques et quelques statues assez remarquables. Vous serez sans doute étonné par la finesse de la vaisselle en terre cuite qui a traversé les siècles. Les jardins offrent différents points de vue étonnants sur Tunis et ses environs. A lire avant de partir à la découverte du site, son histoire qui débute en -814 avant J-C. Comptoir phénicien, la ville connaît alors un développement très rapide et domine peu à peu la totalité de la côte tunisienne et d'Afrique du Nord. Elle sera ensuite le théâtre de nombreuses invasions : romaines, byzantines, chrétiennes (saint-Louis décède à Tunis le 25 août 1270 à 56 ans lors de la VIII^e Croisade), turque…

Ouvert de 8h à 19h en été, de 8h30 à 17h30 en hiver.


Les jardins du Musée National de Carthage offrent une vue féerique


Une des nombreuses sculptures présentées au Musée National de Carthage



NOS BONNES ADRESSES

> HÔTELS

La Maison Blanche

Situé au centre de Tunis et à une dizaine de minutes de l'aéroport ce petit palace de poche (sans piscine, c'est dommage) dispose de 48 suites juniors particulièrement agréables. D'une superficie d'environ 40 m², elles sont équipées de mobilier stylé et de lits à baldaquin tous différents les uns des autres. Elles sont toutes dotées d'un salon, d'un bureau et d'une salle à manger. Les salles de bains en marbre, spacieuses et élégantes, sont dotées d'une baignoire et d'une douche séparées. Préférer les chambres situées à l'arrière, et les derniers étages en raison de la circulation active sur cette artère stratégique. Service adorable et rapport qualité-prix étonnant pour le standing proposé.

Chambre à partir de 120 €
45, avenue Mohamed-V Tunis
Tel. : (+216) 71 905 000
www.hotel-lamaisonblanche.com


La Villa Didon


La Marsa

La Villa Didon

Vraie réussite architecturale, La Villa Didon est un des plus beaux hôtels de Tunisie, si ce n'est le plus beau. Offrant une vue plongeante sur la mer ainsi que sur la colline de Carthage, cette adresse très design joue avec succès la carte de la modernité et de la beauté de son environnement. Ses 10 chambres et suites bénéficient d'un équipement hi-tech dernier cri. Les vues sont superbes.

Chambres de 220 à 550 €
Tel. : (+216) 71 73 34 33
www.villadidoncarthage.com

The Résidence

A vingt minutes de la Médina, du côté de Gammarth, « The Résidence » n'a rien à envier à nos plus beaux palaces parisiens et azuréens. Face à la mer, le domaine s'étend sur 80 000 m² dont 45 000 m² de jardins. Ouvert en décembre 1996, d'architecture arabo-andalouse, membre de Leading Hotels of the World, l'hôtel accumule les prestations : Spa de 3 500 m², deux piscines, plage privée et cinq restaurants dont seul le restaurant de spécialités



l'ancien casino de la Marsa

tunisiennes, El Dar, (ouvert le soir uniquement), sort réellement de la banalité.

155 chambres : de 274 à 814 €
pour une suite (70m²) vue mer.
2070 La Marsa – Les Côtes de Carthage
Tél. :(216) 71 910 10 - www.theresidence.com

> RESTAURANTS

Restaurant Yvan

Yvan (ex rue Jean-Mermoz à Paris) est resté fidèle à Tunis où il se rend avec une régularité exemplaire. Le résultat est là: son élégante salle à manger fait désormais le plein autour d'une carte « made in France » ou les ravioles de champignons sauce foie gras, le faux-filet sauce bordelaise et pommes sarladaises et les crêpes au Grand-Marnier sont désormais incontournables. Malin, le chef glisse également sur sa carte quelques compositions imaginées à partir du marché local comme cette daurade à la vapeur, marinière d'aubergine et poivrons, citron confit et coriandre ou la Tatin à la banane et sa glace aux dattes. Service stylé. Belle carte des vins.

Environ 50 dinars.
Hôtel La Maison Blanche



Le Madison, à la Maison Blanche

Le Madison

Située au premier étage de la Maison Blanche, cette adresse, animée avec brio par Pierre Felce, est le repère de la jeunesse dorée de Tunis. On y vient pour l'ambiance lounge et le bar toujours très animé, pour les multiples soirées à thème où se pressent les plus jolies filles de la ville, mais aussi pour la carte joliment troussée avec quelques plats inspirés par Yvan : moules frites, friture de petits rougets, poulet grillé à la libanaise, crevettes royales grillées et même assiette de fromages du pays.

Environ 50 dinars.
Hôtel La Maison Blanche

Le Rest'ô (Villa Didon)

Surplombant la baie de Tunis, ce restaurant où Alain Ducasse posa quelque temps ses valises se distingue par une belle élégance avec de larges ouvertures sur l'extérieur, de belles tables et un mobilier design du meilleur goût. La terrasse est un must pour découvrir une carte qui nous a surpris agréablement avec une salade de poulpe, une friture de calamars, un filet de bœuf Rossini et un filet

de saint-pierre rôti. C'est propre, net et le goût est là. La carte des vins offre la possibilité de belles dépenses mais boire du vin au verre (12 dinars pour un verre de chardonnay Clipea) permet de limiter la casse. Service très appliqué.

A partir de 60 dinars - Hôtel Villa Didon

Diwan Dar el Jeld

Dans la Médina, derrière une belle porte ouvragée, cette ancienne et luxueuse demeure bourgeoise réaménagée propose plusieurs salons en enfilade, tandis que les tables du premier étage plongent vers le somptueux patio au volume impressionnant. Dar El Jeld -institution locale- préserve et défend farouchement la cuisine locale traditionnelle, laquelle s'étiole et se perd parfois : épaule d'agneau farcie, brochettes de crevettes, poisson au four, couscous de poisson et pâtisseries à la crème.

Environ 40 dinars
5-10, rue Dar El Jeld – La Kasbah
Tél. : 71 560 916.

Le Plaza Corniche

Côté «paillettes», ce lieu insolite, improbable, pour voir et être vu, évoque un mini Las Vegas : faux palmiers constellés de loupiotes vertes et rouges, lampions chinois, pléthore de salles décorées différemment. La principale, très kitch avec ses lustres à breloques donne à la fois : sur une petite piscine bordée de paillottes-bars comme en Polynésie, sur un bar chic façon « british ». La nourriture en revanche reste aléatoire (chevrettes congelées, saumon fumé accompagné de cornichons !!!...) sauf si l'on opte pour un brick à l'œuf, une viande grillée ou, une pizza.

Environ 40 dinars
22, rue du Maroc – La Marsa
Tél. : 71 74 36 77.

Le Café Vert

Dans cette partie toujours très animée du Grand Tunis (la Goulette), le Café Vert fait un peu figure d'institution. On s'y restaure correctement (sans plus) de spécialités tunisiennes, de fruit de mer et grillades. Bon service et atmosphère de brasserie rassurante.

A partir de 30 dinars.
68, av. Franklin Roosevelt La Goulette
Tel. : 71 73 61 56

La Dokkana

A deux pas de la plage, ce restaurant réparti sur trois niveaux offre une vue imprenable sur la mer. L'atmosphère y est chaleureuse et la déco rustique offre quelques pointes d'originalité. Tout comme la carte présentée sur un disque vinyle. La cuisine est simple et plutôt bonne avec un brick au thon aériene, des calamars dorés convenables et une brochette d'agneau des plus correctes. Pas de vin à la carte, mais des pâtes et des pizzas à partir de 7 dinars. Service bon enfant.

A partir de 20 dinars.
9, rue Moufi-Slim La Marsa plage

Le Grand Bleu

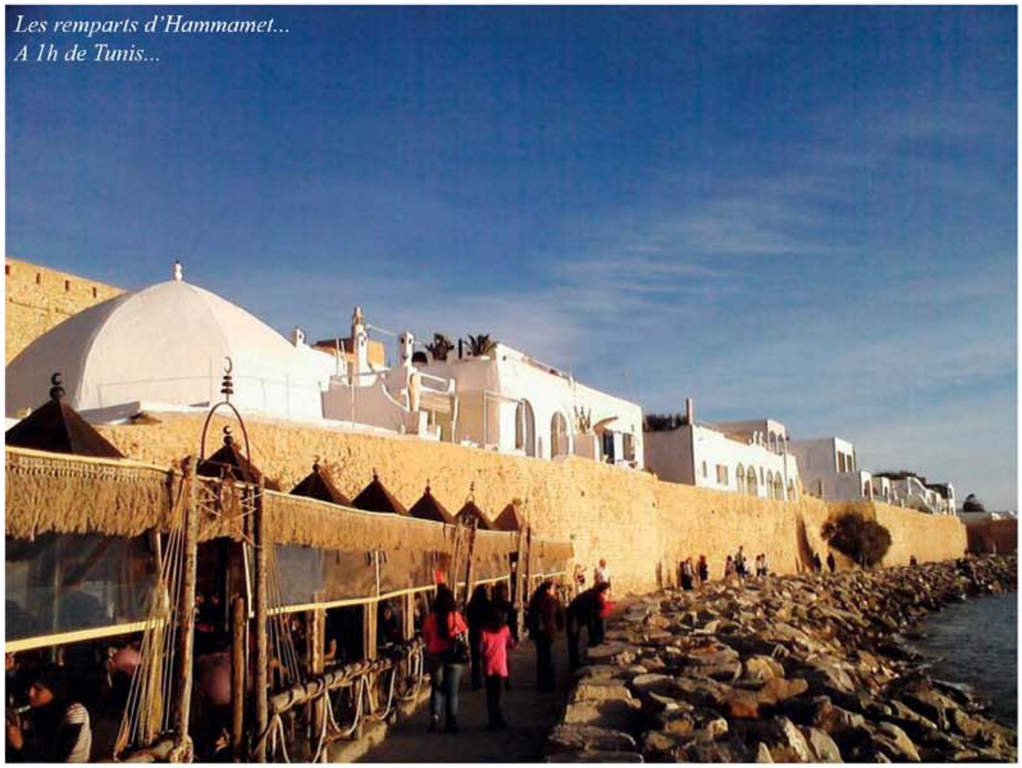
Kitch et baroque à l'intérieur, féérique en terrasse avec vue panoramique sur la mer, le Grand Bleu est l'institution par excellence. La table, classique, mérite le détour pour ses œufs de seiches poêlés, ses calamars grillés et ses poissons frais que l'on vous présente sur un grand plateau. Bon service.

Environ 60 dinars
Avenue Taieb M'Hiri Gammarth.
Tél : 71 913 900

Koubet el Haoua

Etonnant vaisseau amarré sur la plage de la Marsa, cette ancienne bâtisse les pieds dans l'eau distille une douce nostalgie teintée de romantisme : on adore ! La table, tournée vers les produits de mer, y est des plus convenables et bien dans la tradition, pour peu que l'on opte pour des recettes simples. Beignets de crevettes, calamars frits, salade de poulpes, poissons au four... les produits se distinguent par leur belle fraîcheur et la générosité des portions ! Bar lounge avec atmosphère branchée.

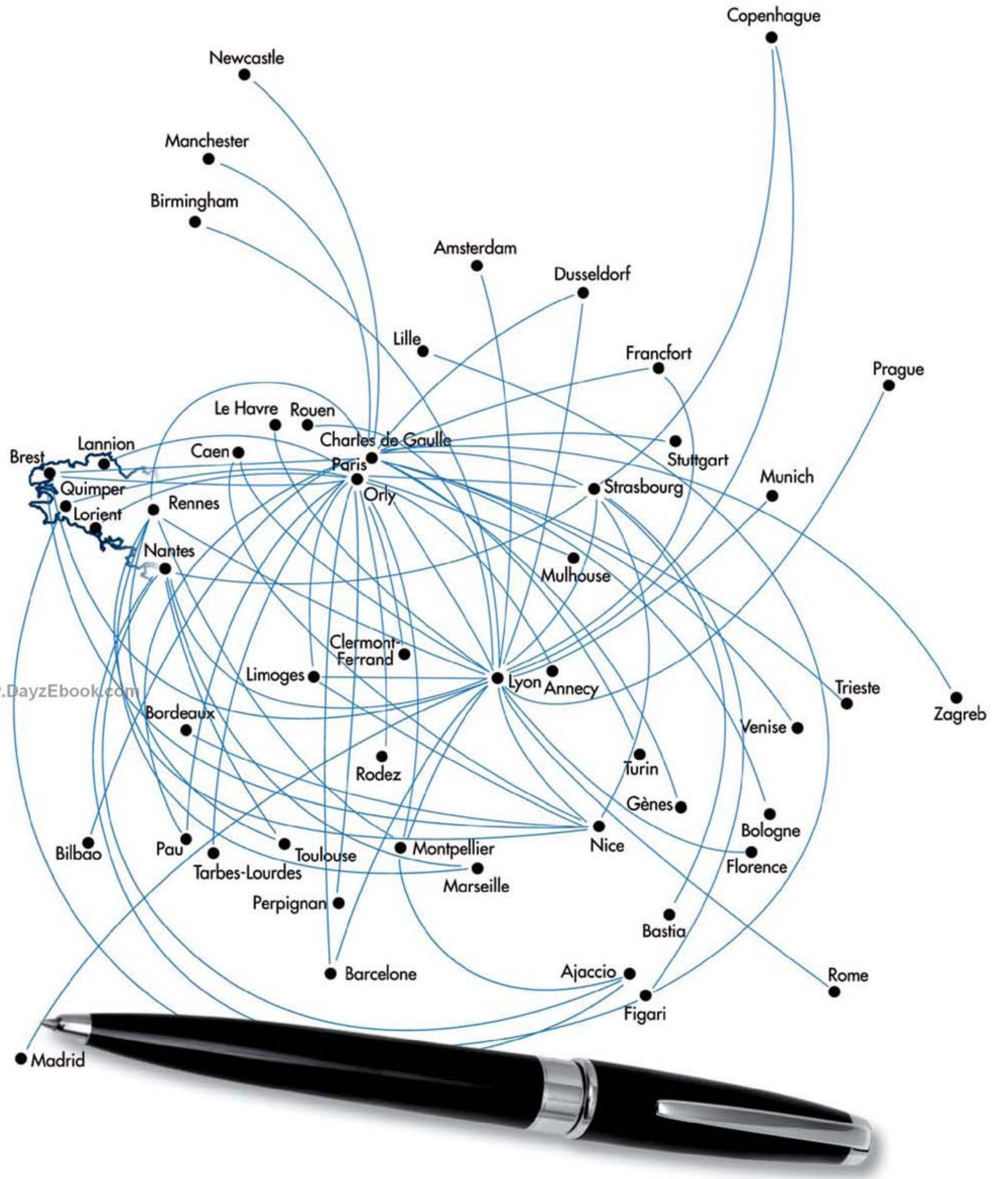
Environ 40 dinars
1, rue Mongi Slim – La Marsa
Tel. : 71 72 97 77



Les remparts d'Hammamet...
A 1h de Tunis...



Le chef Yvan au marché central du Tunis



Depuis la Bretagne, l'Europe se dessine au quotidien

Née en Bretagne et européenne par nature, Brit Air, compagnie aérienne filiale d'Air France, vous propose plus de 300 vols quotidiens faisant le lien entre toutes les régions d'Europe. Elle vous met à deux pas de plus de 50 villes, pour vos affaires ou vos loisirs.

Goût de l'aventure, performance, esprit d'équipe, respect de l'environnement, rigueur et ténacité sont les valeurs que Brit Air et Armel Le Cléac'h partagent. Elles lui permettront de porter haut les couleurs de Brit Air, avec souffle et passion.



BRITAIR

Aéroport – CS 27925 – 29679 Morlaix cedex – Tel : 33 (0)2 98 63 63 63 – www.britair.com – www.voile.britair.com

CHRISTOPHE LEROY REVISITE LES CARAÏBES

Ile colorée, au relief nerveux et au climat privilégié jusqu'au mois de mai, Saint-Martin reste une des **destinations phares des Caraïbes.** Christophe Leroy vient d'y reprendre **le *Domaine de Lonvilliers*** où il a installé sa quatrième Table du Marché.



La grande nouveauté de cette saison 2010 est l'arrivée de Christophe Leroy à Saint Martin. Le chef tropézien vient d'y reprendre l'exploitation d'une très belle adresse avec le Domaine de Lonvilliers, élégant resort de 145 chambres face à la mer, au cœur de l'Anse Marcel : autrement dit, à l'abri du vent et des vagues. Cette adresse, sorte d'îlot dans l'île, a tout pour plaire : un accès protégé, un vaste parc verdoyant et fleuri, des chambres spacieuses et très confortables (vaste terrasse, coin cuisine bien équipé : les plus petites font 34 m^2 ...), une grande piscine, un beach bar, une boutique (...) et une plage privée qui compte parmi les plus agréables de Saint-Martin. Il faut y ajouter la création de la quatrième « Table du Marché » du petit empire animé par Christophe Leroy qui, après Saint-Tropez, Avoriaz et Marrakech, s'est appliqué à revisiter ici le répertoire créole avec une carte haute en couleur. Elégante et harmonieuse, la salle à manger -avec cuisine apparente- se prolonge par une vaste terrasse couverte en demi-cercle qui s'ouvre sur la mer. Forcément, on s'y sent bien.

Une nouvelle jeunesse

Fidèle au principe des Tables du Marché, la carte s'équilibre entre les plats « références » chers au chef tropézien -soupe de pomme de terre glacée aux truffes, tarte fraîche à la tomate basilic, ravioles de gambas aux cèpes, nems au chocolat...- et ceux inspirés du répertoire local : langouste grillée directement issue du vivier maison, colombo de porc, bouillabaisse de poisson au lait de coco... Difficile de s'ennuyer ! Ca l'est d'autant plus que Leroy poursuit avec intelligence le mélange des genres qui l'amène à proposer pour une même table : produits nobles, plats de pâtes, pizzas ou plats snack. Un bon point également pour le service qui vaut pour l'ensemble de cet hôtel qui vit une nouvelle jeunesse. A signaler encore : les sorties en mer que propose (sur réservation) le Domaine de Lonvilliers à bord d'un catamaran (la marina est à deux pas) avec déjeuner réalisé par un des chefs de l'hôtel et servi sur le pont du bateau. Face à l'île de Tintamare : la vie prend des parfums paradisiaques.

D'autres adresses sont bien entendu à recommander sur l'île. Le choix ne manque pas entre les bistrots de Grand Case, les barbecues proposés directement sur la plage et le grand chic. Dans ce domaine, la référence reste la Samanna (www.lasamanna.com) avec sa piscine de rêve et ses 81 chambres tournées vers l'Océan. La salle à manger de son restaurant « Le Réservé » offre cette même vue panoramique et une cuisine particulièrement recommandable avec, notamment un thon Ahi grillé, pousses de salades et sauce créole et un poulet fermier exceptionnel. Moins glamour mais plus fun, les plages d'Orient Bay permettent de profiter d'une atmosphère décontractée, les pieds dans le sable. Ce qui n'empêche pas la qualité, comme le démontre la carte du Waïkiki Beach où le pic-nique basque (boîte de ventrêche de thon Fontarabia, poivrons grillés, œuf aïoli...) et la côte de porc élevé à la ferme des moines de Briquebec sont des musts particulièrement bien traités (0590 87 43 19).

Le Domaine de Lonvilliers Anse Marcel
97150 Saint-Martin.
Réservation : 04 94 97 91 91
www.christophe-leroy.com
(Chambre à partir de 280 €. La Table du Marché : à partir de 50 € hors boisson.)

Bruno Lecoq



La Table du Marché

Le romantisme du Monteverdi



Un cadre exceptionnel, évocateur du vieux Paris avec poutres et pierres apparentes, cheminée, piano, livres anciens et tableaux chinés : le Monteverdi a tout d'une institution… et c'en est une, particulièrement prisée des éditeurs et du show-bizz. Il faut dire que Claudio Monteverdi, le maître des lieux, ne ménage pas ses efforts et donne carte blanche à son chef Francisco Devivo qui signe ici une cuisine ensoleillée où la salade de roquette et fines lamelles de parmesan, le crevettes sautées à l'ail, l'excellent carpaccio di manzo, les linguini al Pesto et autres spécialités italiennes sont un hommage vibrant à la cuisine de la péninsule. Belle carte des vins avec une sélection sage de crus italiens (Garda CL Rosso «Emozioni» à 29 €). L'endroit est idéal pour les dîners romantiques et les déclarations… A partir de 30 €.

Le Monteverdi *5 - 7 rue Guisarde 75006 Paris*
Tel. : 01 42 34 55 90
www.lemonteverdi.com

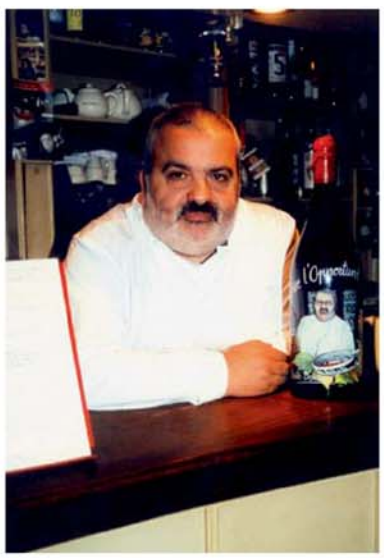


Une nouvelle déco

Nous aimions déjà beaucoup la cuisine authentique de cette maison qui joue avec talent le mélange des cultures et des générations : nous l'aimons davantage encore avec son nouveau décor qui donne un chic certain à cette bonne table de Vannes. Cette adresse tenue par une équipe jeune, dynamique et souriante est donc plus que jamais à découvrir !

Le Roscanvec *17, rue des Halles*
56000 Vannes
Tel. : 02 97 47 15 96

Cure de générosité à l'Opportun



On ne présente plus Serge Alzérat, « beaujolothérapeute » reconnu, mais sa maison située à deux pas de la Gare Montparnasse mérite encore et encore le détour. Traditionnelle, franche et tricolore, sa carte est une invite au bien vivre dans un décor 1900 : belle terrine de hareng à l'huile, salade peau de canard, pieds de goret et viande de bœuf magnifique : en onglet, en tartare ou en entrecôte, on en redemande ! Jolie sélection de vins régionaux à prix doux à découvrir au verre, à la ficelle ou en bouteille. 40-50€ environ.

L'Opportun *62, bd Edgar Quinet*
75014 Paris
Tél. : 01 43 20 26 89

L'Estaminet: la belle table de Morlaix

Une déco chaleureuse avec bar en bois, menu sur ardoise, mur de briques et cuisine apparente : l'Estaminet est la belle adresse de Morlaix. La carte fait la part belle aux produits frais et de saison et affiche avec sagesse des prix vraiment doux. A découvrir avec les menus (de 14,50 € à 26 €) ou sans complexe à la carte concoctée par Patrice Cabioch avec une salade généreuse (notre préférée la Landaise) ou des plats généreux : ragoût de coquillages à la bretonne et lieu jaune rôti au beurre d'herbes, cocotte de joue de porc. Belle sélection de vin et service adorable.

Brasserie l'Estaminet *23 rue du Mur*
29600 Morlaix - Tél. : 02.98.88.00.17

Yvan sur le sable

Déjà présent à Tunis à l'Hôtel La Maison Blanche, Yvan Zaplatilek fait son arrivée à Golfe Juan (près de Cannes) à Vallauris Plage. Sa carte, qui offre une promenade gourmande entre méditerranée et belgitude, servira à n'en pas douter de support à des fêtes mémorables… On ne se refait pas !

Vallauris Plage
avenue des Frères Roustan, 06220 Golfe Juan
Tél. :04 93 63 58 10



UNE IRRÉSISTIBLE ENVIE DE CHOCOLAT

Roi incontesté du chocolat brestois, **Jean-Yves Kermadec** a fait d'Histoire de Chocolat un label qui rayonne désormais au-delà des limites du Finistère. **Ses créations, qui mettent le terroir breton à l'honneur.** On pense aux Délices de Béniguet, étonnant craquant sucré salé aux épices et sel de Guérande, qui fait fureur auprès des aficionados. Les quatre recettes qu'il nous propose de réaliser aujourd'hui sont naturellement plus simples et plus accessibles, **mais elles feront, de façon certaine, le bonheur de tous** les gourmands…



Bonbons chocolat au café

Ingrédients pour 10/15 personnes

20 g de grains de café
35 g de crème
80 g de sucre ou 80 g de miel non parfumé
320 g de chocolat
60 g de beurre

Préparation

Faire infuser les grains de café grossièrement broyés dans la crème que l'on ébouillante avec le sucre ou le miel non parfumé. Versez cette préparation sur le chocolat préalablement concassé. Mettre le tout à la consistance d'un beurre pommade. Rajoutez le beurre. Versez la préparation dans un moule rectangulaire. Laissez reposer 24h au réfrigérateur, puis découpez en petits carrés.

Si vous souhaitez enrober ces petits carrés, qui sont déjà des bonbons au chocolat. Faites fondre 300 g de chocolat en le maintenant impérativement à 32°C. Pour ce faire, il est impératif de bien concasser le chocolat que vous ferez fondre tout doucement au bain-marie et avec l'aide d'un thermomètre alimentaire et de rajouter progressivement une partie des 300 g de chocolat. C'est ce que les professionnels appellent le « tablage ». À ce moment-là et en maintenant la température de 32°C, vous pouvez enrober vos petits carrés de bonbons de chocolat.

Tuile au grué de cacao

Ingrédients pour 10 personnes

70 cl d'eau
60 g de farine
250 g de sucre
100 g de beurre fondu
3 cuillères à soupe de grué de cacao (Le grué de cacao est le concassage des fèves que vous trouverez chez un chocolatier)

Préparation

Chauffer l'eau (à 40°C, 50°C) avec la farine et le sucre, ajouter le beurre fondu puis, le grué de cacao. Versez sur une feuille de cuisson de Flexipan. Etalez des petits cercles à la cuillère. Cuire au four à 180°C (5 à 10 minutes à surveiller)

Notre tarte au chocolat

Ingrédients pour 10 personnes :

2 jaunes d'œufs
100 g de sucre
140 g de beurre en pommade
120 g de farine
10 g de poudre à lever
5 g de fleur de sel
2 oranges ou citrons
125 g de crème
250 g chocolat noir origine Caraïbes 66%.
150 g de praliné
100 g de fruits secs

Préparation

Bien mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment, incorporer le beurre en pommade puis la farine, la poudre à lever et la fleur de sel. Cuire dans un moule à 150°C pendant environ 20 minutes à vide, recouvert d'un papier sulfurisé. Faire une compote d'agrumes avec les deux oranges ou citrons, que vous aurez coupés grossièrement et cuits en compote avec un peu de sucre. Laisser refroidir Faire une ganache au chocolat, en





versant la crème
bouillante sur le chocolat noir. Sur le fond de tarte cuit, étalez la compote d'agrumes bien froide, versez la ganache et cuire encore pendant 10 minutes à 180°C. Retirez du four, laissez refroidir. Faire un mélange de praliné avec le mélange de fruits secs. (Noisettes, amandes, pistaches, abricots secs).
Laissez caraméliser au four 5 minutes.

Ganache au caramel

Ingrédients pour 10/15 personnes

65 g d'amandes effilées
125 g de crème fleurette
190 g de sucre en poudre
250 g de couverture noire

Préparation

Faire griller les amandes effilées dans le four chaud. Faire bouillir la crème fleurette, la tenir au chaud. Faire un caramel à sec avec le sucre en poudre. Hors du feu, décuire (opération qui consiste à arrêtez la cuisson en versant la crème chaude) le caramel avec la crème fleurette chaude. (attention aux éclaboussures !). Remettre sur le feu et mélanger au fouet pour obtenir une fonte parfaite du caramel. Faire fondre la couverture au bain-marie. Procéder au mélange de la couverture et des amandes effilées grillées, laisser refroidir et ajouter le mélange caramel/crème. Laisser prendre au frais pendant 24h.
Découper en petits rectangles.

Histoire De Chocolat
Tél : 02 98 44 66 09
www.histoiredechocolat.com



QUOI DE NEUF DANS L'UNIVERS FEUTRÉ DE LA GASTRONOMIE ?

Agaçant lorsqu'**il affirme avec aplomb des énormités** qu'il est de bon ton de vouloir taire, **Paul Wermus** n'est pas tellement plus rassurant lorsqu'il **s'interroge à haute voix**. C'est ce qu'il fait **dans cette chronique** à grappiller sans aucune bonne intention.

Comme aux Galeries Lafayette, à tout instant il se passe quelque chose dans le petit monde de la gastronomie : la cuisine est un théâtre, un miroir parfois grossissant de notre société. Tout est bon pour faire parler de soi. Ainsi, **Ferran Adria**, pape de la cuisine moléculaire, désigné à deux reprises Meilleur cuisinier du monde (il fallait oser !) **mettra la clé sous le paillasson** de son restaurant *el Bulli* en 2011, afin, dit-on, de se ressourcer. Effet d'annonce ? Coup de pub ? Comme dirait Shakespeare : n'est-ce pas beaucoup de bruit pour rien ?

« La cuisine est un théâtre… »

Paul Bocuse, 84 ans, mène actuellement une campagne pour le port obligatoire de la **toque**, en montrant notamment du doigt tous les chefs qui y ont renoncé. Cette croisade est-elle bien utile ?

Le phénomène n'est pas nouveau, nombre de personnalités se lancent un peu inconsciemment dans la restauration. **Bernard Laporte**, éphémère secrétaire d'Etat aux sports, ouvrira en avril un hôtel-restaurant à **Arcachon** à l'enseigne de La Corniche. Et c'est l'incontournable **Philippe Stark**, encore lui, qui signe la décoration. Quant à **Eddy Mitchell**, il est actionnaire depuis quelque temps du **Sombath**, un restaurant thaïlandais situé rue du Faubourg Saint Honoré, à Paris. Il est vrai que **Roland Bijaoui**, patron du Café Barge, publie son **premier roman** : *Un jour, je t'aimerai…* Mais quelle drôle d'idée !

La mode est aux émissions gourmandes. **Top chefs** sur M6, transforme les maîtres queux en animateurs cathodiques. Parmi eux, **Thierry Marx**, Ghislaine Arabian, Christian Constant, sans oublier **Cyril Lignac** : autant de professionnels qui sont ou seront bientôt plus souvent dans les studios que dans leurs cuisines. Face à cette concurrence, TF1 fait monter la sauce avec **Master Chef,** que vous retrouverez à l'antenne dès le printemps.

La TVA à 5,5% n'est-elle pas le canular de l'année ? En effet, rares sont les bistrots qui ont baissé leurs prix. Que répondent **André Daguin**, à l'origine de cette revendication, et Christine Lagarde, la locataire de Bercy, à ces accusations ? Une fois encore, les Français semblent être les dindons de la farce.

L'inénarrable Claude Lebey vient de publier la 23e édition du **Lebey des Bistrots parisiens**. Un guide de plus qui ne fait qu'encombrer les rayons des librairies…

Vouloir faire classer la gastronomie française au patrimoine immatériel de **l'UNESCO** n'était-il pas un péché d'orgueil ? Cette initiative loufoque semble avoir aussi vite été oubliée.

Voilà que **Pierre Lellouche**, le secrétaire d'Etat délégué aux affaires européennes, s'est attelé à un livre de **géopolitique culinaire**. Le ministre s'interroge sur l'origine des plats qui font la spécificité de la gastronomie française. Il a peut-être trouvé un bon filon, mais l'Europe n'a-t-elle pas d'autres priorités que la bonne bouffe ?

Autre filon et pas des moindres, celui du **nutritionniste Jean-Michel Cohen**. Auteur de *Savoir maigrir*, de *Au bonheur de maigrir* : il vient de publier *100 recettes pour mincir sans effort*. Tous ces best-sellers racontent un peu la même chose et… ça marche !

Les frères Costes ont encore frappé fort en mettant la main sur une des institutions parisiennes, la brasserie **Thoumieux**, rue Saint-Dominique. C'est **Jean-François Piège** qui y fait la cuisine quand il en trouve le temps.

Les **gourous** de la gourmandise sont décidément partout : cuisine médiatique, cuisine politique et même... cuisine philosophique. **Michel Onfray** décrypte, analyse et commente dans de très sérieux ouvrages ce phénomène : est-ce bien raisonnable ?

Paul Wermus

ASSOCIATION DES RESTAURATEURS POINTE BRETAGNE : UNE RÉFÉRENCE DE QUALITÉ

Dynamique, la première association de restaurateurs finistériens a convié la rédaction de Lecoq Gourmand à fêter la sortie de son numéro spécial Bretagne, à Brest, le 29 mars. Une démarche qui s'inscrit dans une politique d'ouverture à la communication afin de mettre en valeur un département où la gastronomie joue les premiers rôles.



Georges Garkouchevsky

En créant voilà onze ans l'Association des Restaurateurs Pointe Bretagne, Georges Garkouchevsky, son président, ne se doutait pas que la poignée de passionnés qui l'accompagnait dans son envie de faire mieux connaître les restaurateurs du Finistère allait devenir la première association d'hôteliers de restaurateurs du Finistère. Il ne le disait pas, mais ce professionnel en rêvait. Parfaitement rompu à l'animation associative, combatif, exigeant et bien entouré, Georges Garkouchevsky a eu le mérite de poser, avec ses premiers adhérents, les bonnes bases d'une association utile, reposant sur un concept fort et fédérateur. Ici, il s'agissait de défendre la gastronomie bretonne dans son ensemble et plus particulièrement la chaîne, qui va du producteur aux transformateurs et permet à toute une culture régionale de continuer d'exister et de se développer. Activement soutenue par les trois Chambres de Commerce et d'industrie du Finistère, cette association qui regroupe aujourd'hui 50 professionnels -dont quelques étoilés médiatiques- est désormais une association écoutée et respectée. Son guide, édité chaque année à 50.000 exemplaires, en est la principale vitrine. Il est disponible dans les C.C.I, les offices de tourisme, les aéroports, les hôtels bureaux et bien-sûr, chez chacun des adhérents de l'association ainsi que sur demande via le site internet.

UNE ACTION MULTIPLE

Présente au dernier Salon des professionnels de la restauration à Saint Malo (Prorestel) via toute une série d'animations et de démonstrations, les membres de l'association ont également réussi à se mobiliser chaque année lors de la Semaine du Goût où l'opération « Nos restaurateurs ont du talent » permet non seulement de valoriser les produits et l'identité bretonne, mais également de donner aux gourmets finistériens une raison supplémentaire de sortir de chez eux : ils ont été un peu plus de 50.000 cette année à choisir les menus spéciaux proposés par les membres de l'association Pointe Bretagne à cette occasion. La semaine de la Saint Yves -fête de la Bretagne par excellence- est également l'occasion pour ces restaurateurs de proposer un menu breton toujours très apprécié.

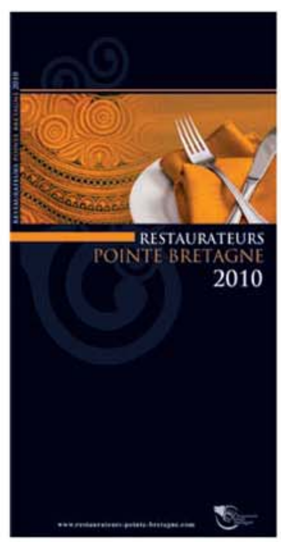
UNE BELLE SOLIDARITÉ

Outre ces actions promotionnelles, l'association a une mission d'entraide et de solidarité envers ses adhérents à qui elle demande d'appliquer une charte de qualité qui lui confère une crédibilité évidente. Outre le fait d'être installé depuis trois ans, chaque nouveau venu doit s'engager, par exemple, à fabriquer ses produits à l'intérieur de son établissement (pas de cuisine en kit fossoyeuse du terroir !) et à transmettre ses connaissances et l'amour des produits bretons par la formation d'apprentis. Il pourra compter en échange sur le soutien actif de l'association dans le choix de ses produits, pour la promotion de son établissement lors des différentes opérations, la recherche de personnel… Rien d'étonnant à ce que l'Association des Restaurateurs Pointe Bretagne soit devenu un label de qualité dont l'impact a déjà dépassé les frontières du Finistère.

www.restaurateurs-pointe-bretagne.com



Lancement de la Semaine du Goût 2009



lecoq gourmand

Le meilleur de la France

Directeur de la publication et de la rédaction :
Bruno Lecoq

Rédactrice en chef : Valérie Faust

Ont collaboré à ce numéro :
Gilles Pudlowski, Périco Légasse, Jean-Claude Ribaut, Michel Dovaz, Roland Zémour, Valérie Faust, Christian Bernet, Jean-Jacques Depaulis, Isabelle Forêt, Paul Wermus, Albert Namhias et Bruno Lecoq

Direction artistique et maquette :
Ludovic Glatard
ludovic.glatard@gmail.com

Régie publicitaire :
Jean-Roland Dupuis jrdupuis@free.fr

Communication/ Evénements :
Sonia Dupuis :
soniadupuis@free.fr
Tel. : 06 81 10 81 88

Attachée de presse :
wwAlexandra Hamon Tél. : 06 62 36 15 44

Impression :
Hélioservice
77250 Veneux-les-Sablons
www.helioservice.fr

Vente au numéro :
Perspectives Presse. Tortsen Held
Tel. : 01 39 85 23 15

Distribution : M.L.P

Directeur gérant : Bruno Lecoq

Dépôt légal :
Avril 2010. Lecoq Gourmand est une publication trimestrielle éditée par la SARL Lecoq Gourmand.
Capital : 82 000 €

22, rue de Navarin 75009 Paris.
Tel. : 01 46 61 88 84
lecoqgourmand@orange.fr







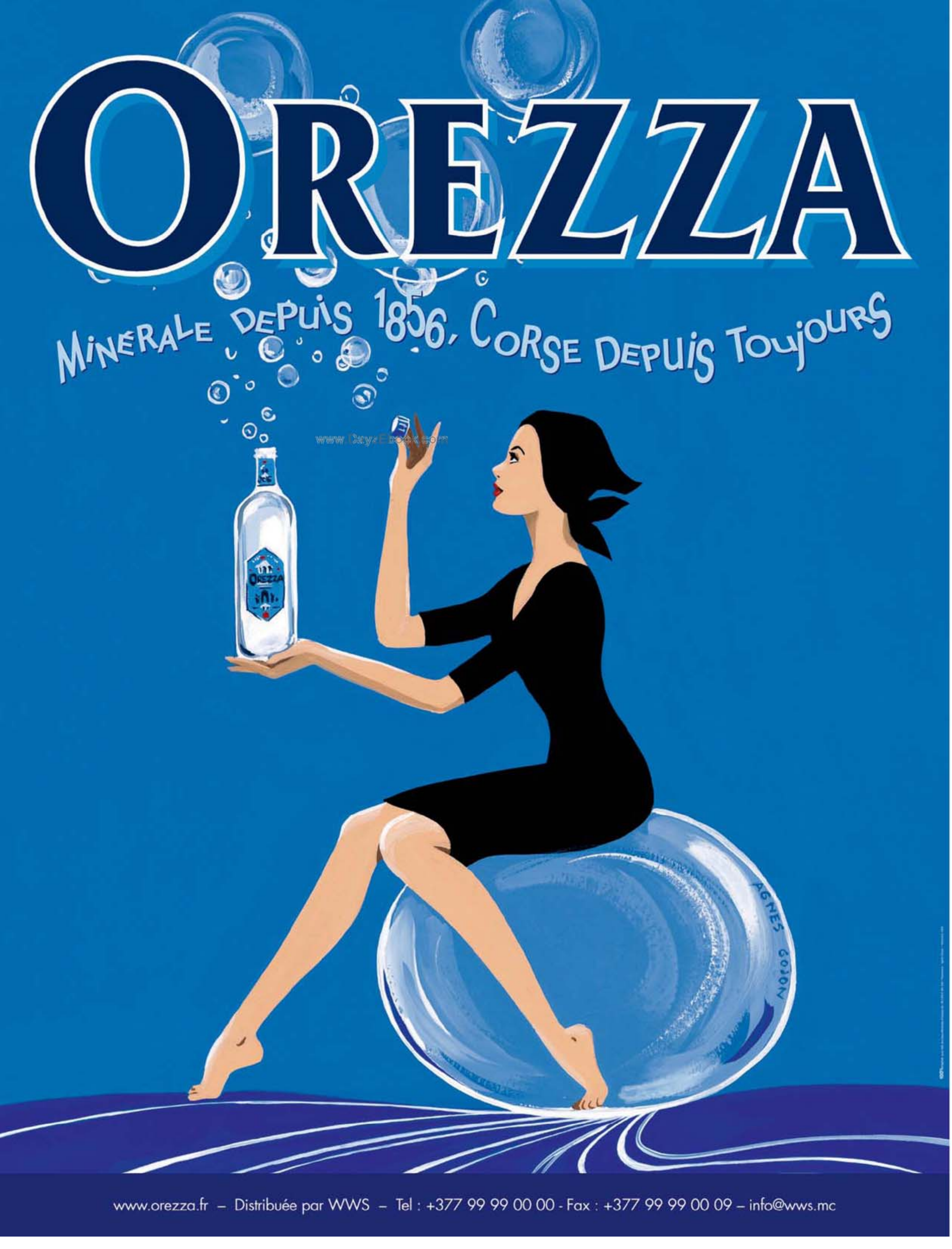







207 cc




ORezza
Minerale depuis 1856, Corse depuis toujours
Agnes Gojon
www.orezza.fr – Distribuée par WWS – Tel : +377 99 99 00 00 - Fax : +377 99 99 00 09 – info@wws.mc